Тарт с миндальным кремом и банановой карамелью (14 мая 2014)



Осваивала шоколадное сабле. Один тарт с шоколадным муссом сделала, съели. А тесто-то еще осталось. Срочно надо было его применить: потренироваться и

использовать, так как по плану уже было сделано тесто Линцер. Ну, что пришлось выдумывать из того, что было в холодильнике. А в холодильнике оставался миндальный крем, но его на весь тарт не хватило. Тогда пришлось срочно придумывать, чем прикрыть пространство, увидела бананы, которые надо съесть (ну, кекса в этот день не было в планах), а на МК у Мартина Диеза как раз была банановая карамель. Ну, думаю, сделаю, от себя добавила немного соли. Получилось вкусно. Сама по себе карамель вкуснучая. Получилось много карамели, на тарт хватило, еще и баночка 300 мл осталась. Баночку я презентовала подруге, так как я бы ее за вечер съела.
На самом деле, я редко придумываю сама. Как-то боюсь еще, мне хочется приготовить побольше по рецептам. Но проект стимулирует придумывать новое из того, что уже есть и это надо как-то использовать. Думаю, что у меня еще маленький опыт по сочетаниям, поэтому мне интересны новые рецепты, сочетания. Тем более, что теперь я знаю, что есть книги, в которых можно это найти. Обязательно начну изучать этот аспект.

Ингредиенты на тарт d=18 см.

Шоколадное сабле:

95 г сахарной пудры
30 г миндальной муки
150 г сливочного масла
Соль
1 ст.л. ванильного сахара
1 яйцо
225 г муки
15 г какао

Приготовление здесь.
Теста выходит много. Остатки можно заморозить или хранить в холодильнике (до 2-х недель).

Миндальный крем:

120 г сливочного масла
2 яйца

120 г сахара

1 ст.л. темного рома

120 г молотого миндаля

Приготовление здесь.



Банановая карамель:

175 г сахара

250 г сливок (33-35%)

2-3 банана

Лимонный сок

щепотка соли

Бананы превратить в пюре, добавить несколько капель лимонного сока.

Сахар растопить насухую. В ковш с толстым дном высыпать первую партию, чтобы сахар покрыл тонким слоем дно, дождаться, когда он полностью растопится. Насыпать еще порцию, подождать, когда он начнет плавится. Можно помочь лопаткой. Так поступаем со всем сахаром. Одновременно подогреваем сливки до кипения. Как только весь сахар расплавится, влить горячие сливки. Очень осторожно перемешать до растворения. Добавить пюре бананов, соль немного проварить. Снять с огня, выложить в миску, охладить.

Тесто раскатать толщиной 3-4 мм, сформировать тарт, наколоть вилкой дно. Охладить 30 минут в холодильнике.
Постелить фольгу, насыпать груз (фасоль, горох, рис), выпекать при 190С 10-15 минут. Снять груз. Еще испечь 5-7 минут.
Выложить миндальный крем. У меня он занял 2/3 тарталетки. Запекать при 160С до готовности 10-15 минут. Вынуть, остудить.
Полить сверху карамелью, посыпать миндальными лепестками. Приятного аппетита!

Комментарии (48)

kinda_cook 14 мая 2014 00:29

чудесный тарт, карамель просто стекает с монитора на мой стол :))))))как тебе шоколадное сабле?

eastflower 14 мая 2014 09:09

Викуль, спасибо! Карамель люблю, но остановиться сложно. А здесь еще лето на носу :-)). Шоколадное сабле понравилось. Больше, наверное, с лимонным курдом. Делала лимонный тарт, вот там оно хорошо играет.

liligorina 14 мая 2014 00:33

Банановая карамель - интересный ход :) Мне кажется или она у тебя жидковатая получилась?

eastflower 14 мая 2014 09:10

Лиля, это я просто поторопилась с фотографиями, не дала ей застыть. Потому что в баночке на следующий день она получилась хорошей консистенции. А тарт не терпелось попробовать поскорее, вот она и жидковатая. Глаз профи, ценю твои подсказски и замечания. Спасибо!

liligorina 14 мая 2014 11:06

Я тоже тороплюсь обычно с фотографиями, а то либо съедят, либо унесут, либо ночь настанет)))))По поводу глаза профи - просто у меня в одном из тортов тоже примерно также карамель на фото вышла и была жидковата в реальности)) А до профи мне еще как до Китая)))

olga_ro 14 мая 2014 00:34

Такой красивый… Невероятно хорош!

eastflower 14 мая 2014 09:11

Оля, спасибо! Буду рада, если пригодится.

sunpolina 14 мая 2014 09:04

Ах, какая нямочка!

eastflower 14 мая 2014 09:07

Полиночка, спасибо!

aranart 14 мая 2014 09:33

Карамель очень интересная, а как соблазнительно вкусно выглядит! Уверена, это очень вкусно)

eastflower 14 мая 2014 09:56

Дарик, спасибо! Очень вкусно, особенно для тех, кто любит бананы.

manyasha_p 14 мая 2014 09:43

Никогда не пробовала банановую карамель. Представляю, как это вкусно!

eastflower 14 мая 2014 09:53

Мариночка, вкусно, но ужасная штука получается - пока все не съешь, остановиться невозможно - ложечка, потом еще ложечка и т.д. пока баночка не будет пустой. Я поэтому в этот раз остатки подруге сразу отложила :-))

manyasha_p 14 мая 2014 10:03

После такого описания нужно точно попробовать))

zykerka_zuki 14 мая 2014 11:00

Леночка ты меня своими рецептами потрясаешь каждый день!!!!!

eastflower 14 мая 2014 13:53

Оксаночка, спасибо! Это все проект стимулирует, тесто сделаю, а из него ведь и готовить надо, вот и ищу интересненькое, ну, и классику тоже, до которой руки часто не доходят. Конечно, не возможно все переделать, а так хочется.

zykerka_zuki 15 мая 2014 09:29

ты молодец,хорошо что у тебя есть кому на пробу все вкусности давать да и сама как тростиночка я бы наверное уже в двери не влазила!!! а с таким количеством рецептов включая те что выдумывают всего не сделаешь но ты уже и так сколько всего испекла!!! то еще будет!

tania_bondarets 14 мая 2014 15:09

само название уже чего стоит)

eastflower 15 мая 2014 01:32

Танечка, спасибо! Нам понравился.

agro_al 14 мая 2014 15:38

правильно я понимаю, что 17-го мне удастся попробовать один из тартов?)

eastflower 15 мая 2014 01:33

Нет, у нас тарты не запланированы, но будут пироги.

vsetajnoejavnoe 14 мая 2014 16:05

на первой фотографии такая необычная карамель! я бы ни за что не догадалась, что это такое зеркальное!

eastflower 15 мая 2014 01:33

Викуль, это солнце так светило, засветило все :-))).

vsetajnoejavnoe 15 мая 2014 10:48

прикольный эффект получился :)

zuzu38 14 мая 2014 21:06

Карамель шикарный!

eastflower 15 мая 2014 01:34

Рузанна, спасибо! Скоро будет еще одна карамель, но уже ириска.

para_gn0m0v 14 мая 2014 22:26

Лена, я не успеваю в избранное-то твои рецепты закидывать, не то, что печь! Как, ну как ты успеваешь?

eastflower 15 мая 2014 01:36

Оксаночка, это меня проект по освоению базы подталкивает. Хочется побольше опробовать с песочным тестом. Вот недавно у Вики увидела новый вид песочного теста, хочу опробовать до того, как буду выкладывать с заварным тестом. Так бы я много чего не сделала бы, что-то было бы страшно, что-то лень, а до чего-то бы и не дошла. А здесь уже приходится хотя бы основные моменты опробовать.

monka_i_eda 15 мая 2014 08:17

банановая карамель - классная идея! я тебя очень понимаю, я тоже готовлю по рецептам, и максимум иногда собираю что-то новое из известных частей, просто совмещая их. ну, сперва база, а потом изобретения, так что у тебя все правильно :)

eastflower 17 мая 2014 20:46

Сонечка, спасибо! У меня еще маленький опыт вкусовой, вот пытаюсь попробовать новые сочетания.

sovenok_ksu 15 мая 2014 22:47

Леночка, какая классная импровизация :)!

eastflower 17 мая 2014 20:46

Спасибо! Проект хорошо стимулирует.

dancedance92 16 мая 2014 14:45

вкуснятина!))и так все необычно!))))

eastflower 17 мая 2014 20:47

Ксюшенька ,спасибо! Ну, ты то теперь знаешь, что соленая карамель вкусная.

dancedance92 20 мая 2014 14:38

Еще бы!)))

aspasia_roma 16 мая 2014 15:02

Спасибо.Красивый цвет поверхности.

eastflower 17 мая 2014 20:47

Спасибо большое!

home_bread 16 мая 2014 15:40

как всегда великолепно!

eastflower 17 мая 2014 20:47

Спасибо! Мне очень приятно.

busenkaaa 17 мая 2014 16:47

сделала такую карамель, только вместо бананов - абрикосы. это потрясающе - 5 минут работы и море удовольствия, полила мороженое. Спасибо за рецепт :)

eastflower 17 мая 2014 20:35

Как здорово! Рада, что рецепт пригодился и карамель понравилась. Да, с мороженым это так вкусно. Спасибо за доверие!

h_e_l_g_a_a 19 мая 2014 01:35

чудесно)

eastflower 19 мая 2014 07:24

Спасибо большое!

h_e_l_g_a_a 19 мая 2014 11:34

не за что)

sago_cuisine 19 мая 2014 21:40

Очень вкусное сочетание, на мой взгляд, Лена!

eastflower 19 мая 2014 22:23

Светочка, спасибо! Нам понравилось.

psinix 25 июля 2014 10:41

со второй попытки, но сделала таки! (при первом заходе карамель я слопала просто так, она обалденно вкусная)правда, мне он показался чуть слаще, чем стоило бы, но сие исключительно личные вкусовые предпочтения.и такой вопрос у меня: какого цвета у вас карамель получается? моя светлее и более мутная.

eastflower 25 июля 2014 10:59

Спасибо за доверие! Мне очень приятно!Карамель получается чуть темнее янтарного цвета, немного мутноватая от пюре. Цвет карамели зависит от того, на каком этапе вы заливаете сливки. Карамель должна быть чуть темного цвета, здесь осторожно ,главное, чтобы она не сгорела (уж очень любит она это делать), тогда будет горчить. Но светлая карамель тоже очень хорошо. Все зависит от того, какого вкуса вы хотите добиться (интенсивного или легкого).

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast