Тарт Линцер (28 мая 2014)

Рецепт взяла из книги French culinary institute (она и книга Фелдера сейчас являются моими настольными учебниками, так как в них очень хорошие фотографии, хорошо все объяснено и охвачена вся база французской кондитерки). Получился ароматнейший тарт. В этом варианте используется компоте вместо малинового джема, мне показалось, что это нежнее, хотя, если честно, я оригинал не пробовала. Тарт в меру сладкий, но Очень вкусный: фундучное песочное тесто. миндальный крем и нежная малиновая начинка (яблоки здесь исопльзуются больше для текстуры, чем для вкуса). Пробуйте, не пожалеете!



Ингредиенты на тарт d=18 см:

Pate Linzer:

125 г муки

50 г фундучной муки

50 г сахарной пудры

¼ ч.л. корицы

Молотая гвоздика

Щепотка разрыхлителя

63 г сливочного масла

1 большое яйцо

7 мл рома

1 ч.л. ванильного экстракта

100 г миндального крема

200 г малинового компоте

Приготовление смотрим здесь.

100 г *миндального крема*
Приготовление смотрим в сообществе здесь.

200 г *малинового компоте*

Приготовление в сообществе здесь.

Приготовление:
Сформировать тарт, выложить миндальный крем тонким слоем. Сверху вылить малиновое компоте, накрыть полосками теста, формируя сеточку.
Выпекать при 175С 30-35 минут.




© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (40)

nnsvz_1 28 мая 2014 05:19

хорош! Даже очень! :)

eastflower 28 мая 2014 09:04

Наташенька, спасибо!

liligorina 28 мая 2014 07:38

Красота! :)

eastflower 28 мая 2014 09:05

Лиля, спасибо большое! Давно его собиралась сделать, вот наконец-то сделала :-))).

vsetajnoejavnoe 28 мая 2014 07:57

и решётка даже идеальная, классный!

eastflower 28 мая 2014 09:05

Викуль, спасибо! Давно хотела его сделать, но как-то руки не доходили. А здесь уже не оставалось выбора - сделала по графику. Какой же он вкусный. Именно с компоте такой нежный получился.

lifetastesgreat 28 мая 2014 08:19

Леночка, какой роскошный тарт!!! Срочно готовить!

eastflower 28 мая 2014 09:06

Анютка ,спасибо! Ты как раз тесто хотела опробовать. Надеюсь, понравится.

irsenas 28 мая 2014 09:13

красавец!!!

eastflower 28 мая 2014 09:17

Ирочка, спасибо!

t_brenon 28 мая 2014 09:25

Беру в закладки на малину! Мерси, Леночка))

eastflower 28 мая 2014 10:44

ура, рада, что понравилось. Всегда пожалуйста.

kinda_cook 28 мая 2014 09:25

Образцовый!

eastflower 28 мая 2014 11:04

Спасибо большое!

aranart 28 мая 2014 10:51

Отличнейший тарт! Звучит безумно вкусно)

eastflower 28 мая 2014 11:04

Дарик, спасибо! Он очень вкусный (пряное тесто и ароматная начинка), очень летний.

lada_matushka 28 мая 2014 12:25

Лена, так ты неси этот пирог/торт ко мне во ФМ!

eastflower 28 мая 2014 12:28

Оля, спасибо, что напомнила, я все время про ФМ забываю :((. Несу, несу.

kate_grigoryeva 28 мая 2014 12:40

Идеально аккуратный :) Тоже думаю сегодня что-нибудь испечь, у нас наконец-то прохладно и вечером захочется побаловать себя чем-нибудь. А что за форма для выпечки?

eastflower 28 мая 2014 12:42

Катя, спасибо! Буду рада, если пригодится. Это кольцо для тарта d=18см и высотой 2 см.

Leonid Kodak 28 мая 2014 13:37

Aj da Lenchik, aj da Molodez!!! Vsegda takie krasavzi u teba… Prelest!

eastflower 28 мая 2014 13:53

Светочка, спасибо! Он такой ароматный получился: фундук, корица, миндаль и малина. Я в него влюбилась, буду теперь часто делать.

sovenok_ksu 28 мая 2014 16:01

Ой, какая красота! Леночка, с таким тартом и торт не нужен :)! Обязательно приготовлю, брат с семьей вернется с морей, поедем в гости с тартом :). Только пектина, боюсь, не найду. Видимо, буду с джемом делать. Спасибо тебе за очень аппетитный рецепт!

eastflower 28 мая 2014 17:00

Ксюшенька, я только рада буду, если ты так встретишь брата. Да, можно спокойно с джемом сделать. За рецепты всегда пожалуйста, люблю делиться хорошими рецептами из книг и журналов.

para_gn0m0v 28 мая 2014 21:28

Еще бы не вкусный, такие великолепные вкусовые сочетания!

eastflower 28 мая 2014 21:53

Оксаночка, спасибо! Я теперь люблю тарты разные :-))

agro_al 28 мая 2014 22:42

как все ровно… полосочка к полосочке…Лен, ты еще не ездила на Удельную?

eastflower 28 мая 2014 22:53

Оля, поеду в пятницу.Ты мне напиши, что тебе надо, я тебе куплю.

elena_bursa 29 мая 2014 10:11

Леночка, спасибо за рецепт Pate Lizer, вчера с использованием этого теста приготовила тарталетки с ревенем и франжипаном, получилось очень вкусно.

eastflower 29 мая 2014 10:12

Ленчик, как я рада!!! Спасибо за доверие. Я всегда счастилва, когда рецепт находит свое новое применение. А тесто, действительно очень вкусное. Я сегодня тоже хочу с ревнем сделать что-нибудь.

sanvule 29 мая 2014 11:03

Очень красивый и яркий! :)

eastflower 29 мая 2014 11:25

Спасибо большое! Он таким вкусным оказался, что мы его очень быстро съели.

sunpolina 29 мая 2014 16:08

Восхитительная штука :))

eastflower 29 мая 2014 16:25

Спасибо! Мне приятно, что тебе понравилось.

tania_bondarets 30 мая 2014 00:03

ты свободно переводишь с французского?

eastflower 30 мая 2014 07:45

Танечка, я с французского еле-еле перевожу со словарем. А вот с английского спокойно. У меня в основном на английском книги.

zykerka_zuki 4 июня 2014 09:37

необыкновенная интерпретация классического торта!!!!! такой сочный!!!

eastflower 4 июня 2014 09:40

Я вот оригинальную версию не пробовала, но эта мне очень понравилась. В меру сладкая, сочная, а основа очень вкусная.

solnata 19 июня 2014 12:26

ну вот наконец-то еще один любитель его книг. у меня на французском и тоже настольная. правда же -все так детально описано и хорошо зафотографировано что только радость готовить по такой книге?

eastflower 19 июня 2014 12:35

Да, да, очень удобно и наглядно. А главное, что материал подан очень хорошо: теория по тесту и тут же вариант, что можно из него сделать. Я так была рада, что появился английский вариант, так как французский не знаю. Поэтому решила взять за основу именно эту книгу, чтобы проработать базу.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

