Тарт с лавандовым кремом и ягодами

(29 июня 2014)

Увидела недавно этот тарт у Наташи **igra_so_vkusom** . Решила сделать, было интересно получить бортики. У меня не так явно видны бортики, но смысл я поняла, буду практиковаться. Наташенька, большое спасибо за рецепт. Тарт получился очень вкусным. Лавандовый аромат, свежие ягоды, нежнейший крем - это такое наслаждение. Готовится довольно быстро.

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
А также зайду в гости к Вике **kinda_cook** на ее ФМ "Клубничное счастье".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

Дакуаз:

140 г белков

100 г сахара

100 г молотого миндаля

50 г сахарной пудры

35 г муки

Взбить белки с сахаром до твердых пиков, вмешать сухие ингредиенты. Выложить полученное тесто в конидтерский мешок с насадкой 12-14 см. Выдавить в кольцо 20 см по спирали корж, по бокам выдавить крупные шарики.

Выпекать в разогретой до 170С духовке 20-30 минут до золотистого цвета (время зависит от духовки).

Остудить, вырезать ножом из кольца

Ягодное кули:
70 г ягодного пюре (у меня смородина и клубника)
15 г сахара
3 г пектина NH (или 5 г крахмала)
1 г желатина

Желатин замочить в воде. Пюре нагреть до 45С. Сахар смешать с пектином, высыпать в пюре, перемешать. Варить до кипения, проварить 1 минуту, добавить замоченный желатин. Перемешать. Остудить.

Лавандовый крем Дипломат:
160 г молока
1 ч.л. сушеной лаванды
1/4 стручка ванили
40 г желтков
65 г сахара
25 г кукурузного крахмала
3 г желатина
100 г взбитых сливок (я положила 200г)

Замочить желатин.
Молоко прокипятить с сахаром, сушеной лавандой и ванилью. Процедить.
Желтки смешать с крахмалом. Влить горячее молоко, перемешать. Вылить обратно в ковш, поставить на медленный огонь и довести до кипения, прокипятить 1 минуту, чтобы убрать крахмальный вкус.
Снять с огня, добавить желатин. Охладить до 20С. Вмешать взбитые сливки.

Сборка: на дакуаз выложить кули.
Крем выложить в кондитерский мешок и насадкой 15см, выдавить спиралью дно, а по бокам большие шарики. В центр выложить ягоды, у меня были клубника и черешня.
Украсить по желанию.
Приятного аппетита!

Комментарии (50)

aranart 29 июня 2014 17:45

Прекрасное сочетание!

eastflower 29 июня 2014 20:45

Спасибо большое! Мне очень понравился с ягодами.

manyasha_p 29 июня 2014 17:46

Красавец! Еще бы в разрезе полюбоваться на него.

eastflower 29 июня 2014 20:46

Мариночка, спасибо! Да, это я упустила, уже очень детки дергали, хотели съесть, потерпели, пока я общий вид сняла и стали хозяйничать. Первым делом ягоды утянули :))

innagenne 29 июня 2014 18:01

Леночка, как ты оперативно!))) красивый тарт!Edited at 2014-06-29 02:02 pm (UTC)

eastflower 29 июня 2014 19:12

Инночка, спасибо! Очень понравился у Наташи, да, и белки без дела лежали :))

sunpolina 29 июня 2014 18:06

Как всегда, чудесно :)

eastflower 29 июня 2014 20:47

Полиночка, спасибо! Он довольно быстро делается, минут 40-50 и готово, но красиво и очень вкусно.

larik_malasha 29 июня 2014 18:10

очень красивый тарт!

eastflower 29 июня 2014 21:04

Ларисочка, спасибо! Ура, я теперь знаю, как такие бортики делают. Видела цитрусовый такой, но оставлю для зимы, а пока ягоды, ягоды. Хотя, если честно, печь с ними тяжело, пока соберусь - от ягод одни косточки, да, хвостики остаются :))

tanyakasko 29 июня 2014 18:37

О! Я тоже на него засматриваюсь)))) прекрасный рецепт! У тебя отлично получилось))))

eastflower 29 июня 2014 21:05

Танечка, спасибо! Обязательно попробуй, минимум усилий, но даже на праздник эффектно. Если побольше ягод положить, то за торт примут :))

sovenok_ksu 29 июня 2014 19:22

Сплошное искушение! :) Замечательный!

eastflower 29 июня 2014 21:07

Ксюшенька, спасибо! Очень уж у Наташи понравился, да, и в приготовлении прост. Для лета идеален: легко готовится, сам по себе легкий и много-много ягод (у меня не хватило ягод, пока готовила, детки потаскали :)).

irsenas 29 июня 2014 19:31

ух ты

eastflower 29 июня 2014 21:08

Ирочка, спасибо!

zuzu38 29 июня 2014 20:49

Леночка, у тебя отлично получилось!!!

eastflower 29 июня 2014 21:10

Рузанночка, спасибо! Обязательно попробую фисташковый с абрикосами.

natapovarenok 29 июня 2014 20:51

Лена, прекрасно!

eastflower 29 июня 2014 21:10

Наташенька ,спасибо!

magdacook 29 июня 2014 21:41

красиво! разрез хотелось бы, мы же уже разбалованы)))

eastflower 29 июня 2014 22:31

Спасибо! Сегодня не вышло снять :((, стоило сказать, все и малышня на ягоды налетела, ну, и крем заодно послизывала.

olehoka 29 июня 2014 22:38

Какая прелесть.

eastflower 29 июня 2014 22:41

Спасибо большое! Главное, что готовится довольно быстро и не надо ждать полного застывания. Я заварной крем остужала в холодной воде (ковш опстила), так что пока варила кули, крем остыл.

kinda_cook 29 июня 2014 22:43

Очень красиво,ягоды делают его особенно ярким и так крем красиво отсажен, у меня чего-то такие горки не получаются с острым кончиком

eastflower 30 июня 2014 07:40

Викуль, спасибо! А крем у меня наоборот, не получаются такие ровные капли :)

olgavb_osa 30 июня 2014 00:05

Красиво получилось!)

eastflower 30 июня 2014 07:40

Спасибо большое!

tania_bondarets 30 июня 2014 00:08

получился очень красивым!

eastflower 30 июня 2014 07:40

Танечка ,спасибо! Меня впечатлило то, что времени мало затрачивается.

tata_cher 30 июня 2014 00:20

Супер! Крем забираю! Он для тортов подойдет?

eastflower 30 июня 2014 07:45

Танечка, спасибо! Да, для торта очень хорошо подойдет.

lifetastesgreat 30 июня 2014 01:40

Леночка, какой тарт!! Обожаю лаванду с ягодами! Очень красиво все смотрится!

eastflower 30 июня 2014 07:46

Анечка, спасибо! Мне вот тоже по вкусу понравился. А делается очень быстро, пока корж печется, можно сделать крем и кули, а потом быстро собрать.

monka_i_eda 30 июня 2014 09:48

о, а я как раз думала, какой сделать, этот или фисташково-абрикосовый)очень красивый!

eastflower 30 июня 2014 19:41

Сонечка, делай и тот, и другой. По вкусу будут отличаться. Знаю, что фисташка-абрикос очень вкусное сочетание. Сама буду делать, как пасту куплю.

mary_pontus 30 июня 2014 13:34

Леночка, очень красивый!!!

eastflower 30 июня 2014 19:41

Мариночка, спасибо! Мне приятно, что понравился.

jd_ganna 30 июня 2014 14:43

Вот! Мне тоже у Наташи этот тарт понравился. Красивый получился.

eastflower 30 июня 2014 19:42

Жанночка, очень рекомендую, сейчас время такое, хочется легкого, свежего. А тарт он такой и есть - мало теста, крем и много-много ягод.

suntoriya 30 июня 2014 16:20

Лена, он красавец)

eastflower 30 июня 2014 19:42

Викуль, спасибо большое! Ну, ты-то уже, наверное, искушенная в выпечке.

mrs_home 30 июня 2014 21:42

Лена, ягоды и лавандовый крем - это, должно быть, бомба. Выглядит очень аппетитно и интригующе)))

eastflower 30 июня 2014 21:44

Анечка, спасибо! Да, очень вкусно. Меня порадовало время готовки - быстро и вкусно.

sago_cuisine 30 июня 2014 22:01

Замечательный вышел, Лена! Надо тоже хоть попытаться:)

eastflower 30 июня 2014 22:18

Светочка, спасибо! Он очень быстро делается. Пока дакуаз выпекается, крем варится и остужается, ну, а кули вообще быстро. Ты уже опытная, тебе будет вообще легко.

vsetajnoejavnoe 30 июня 2014 23:00

так, сохранила, завтра поизучаю подробнее, тоже видела их у Наташи, тоже захотела попробовать.у тебя края ровненькие, но как так и надо выглядит)

eastflower 30 июня 2014 23:03

Я немного промахнулась с насадкой, надо было взять побольше, чтобы пики были крупнее, тогда края были бы не такие прямые. В общем, еще фисташковый испеку, надеюсь, получше выйдет.

flamebelle 1 июля 2014 13:01

Очень нежно и очаровательно!

eastflower 1 июля 2014 14:58

Спасибо большое! Рада, что ты заглядываешь, сейчас пора отпусков и дачи, сама своих скоро отправлю отдыхать к бабушкам, а у меня будет неделька передыха - только я одна. Даже страшно немного, надо по максимуму использовать свободное время.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast