Тарт с фисташковым кремом и абрикосами (3 июля 2014)

Это второй вариант тартов, которые давала Наташа **igra_so_vkusom** здесь.
Первый мне очень понравился. Решила опробовать второй, пока еще есть абрикосы и фисташковая паста.
Делала половину порции, только кули решила не уменьшать, уж очень вкусным получилось в прошлый раз.
Основа - это бисквит дакуаз, так что он будет мягким, воздушным. Получился очень вкусным. В прошлый раз я положила неочищенный миндаль, а в этот раз - уже очищенный. И тесто я не стала выдавливать все, у меня осталось немного, я отсадила рядом на коврик, детки его с удовольствием поели.
Основа получается довольно сладкой, поэтому крем и ягоды оттеняют эту сладость. Наташа пишет, что, если вам кажется, что крем несладкий, то не стоит добавлять сахара, так как основа сладкая.
Этот крем муслин получается довольно плотным после холодильника. В нем присутствует сливочное масло и мало взбитых сливок, в отличие от крема Дипломата. Но вкус получается очень хорошим.
Готовится довольно все быстро. Поедается тоже быстро, я съела сходу 2 куска, а так как тарт был маленький, то оставила остальное деткам.
Можно экспериментировать по вашему вкусу. Это легкий тарт, как раз для лета, когда сверху можно положить свежие ягоды и фрукты.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Зайду к Оле **olikerns** на ее ФМ "Летние пироги".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты для тарта d=16 см:
(если будете использовать кольцо 20 см, то просто увеличьте в 2 раза)

Дакуаз:
70 г белков
50 г сахара
50 г миндальной муки
25 г сахарной пудры
18 г муки

Взбить белки с щепоткой соли в пену. Постепенно засыпать сахар. Взбить до плотных пиков. Вмешать миндальную муку, сахарную пудру и муку. Перемешать

аккуратно.
Выложить в кондитерский мешок с насадкой 12-14 мм (у меня была 11мм). В кольцо 16 см по спирали от центра высадить тесто. По бокам сделать большие шарики.
У меня осталось тесто, я просто высадила его рядом на коврике.
Выпекать вместе с кольцом при 170С 20 минут до золотистого цвета.
Остудить, вырезать ножом из кольца.

Кули из абрикос (я не уменьшала в 2 раза):
70 г абрикосового пюре
15 г сахара
3 г пектина NH или 5 г крахмала
2 г желатина

Сахар смешать с пектином.
Желатин замочить.
Абрикосовое пюре нагреть до 45С, добавить сахар с пектином, довести до кипения.
Положить желатин. Перемешать. Остудить.



Крем фисташковый муслин:

80 г молока

1/8 стручка ванили

16 г сладкой фисташковой пасты

25 г желтков (1 желток)

23 г сахара

8 г крахмала

38 г сливочного масла

25 г взбитых сливок

3 г желатина

Замочить желатин

Молоко с сахаром и ванилью довести до кипения. Добавить фисташковую пасту.

Желтки смешать с крахмалом.
Влить в желтки молоко, поставить на огонь и варить до загустения. Добавить желатин, перемешать.
Остудить до 20С, взбить мягкое сливочное масло, добавить взбитые сливки.
Убрать в холодильник до сборки (я этого не делала, так как тут же собрала тарт).

Сборка:
На дно бисквита выложить кули, сверху выложить спиралью фисташковый крем.
По бокам отсадить шарики. Сверху уложить свежие абиркосы, их можно покрыть напажем, чтобы не заветривались, посыпать рубленными фисташками.

Приятного аппетита!



Комментарии (46)

manyasha_p 3 июля 2014 15:44

Красивый очень! У нас сегодня в планах вечером выпечка бисквита для торта к дню рождению.

eastflower 3 июля 2014 15:50

Мариночка, спасибо! Торт - это хорошо, а день рождения - вообще прекрасно! Хорошего вам праздника.

mrs_home 3 июля 2014 15:47

Красивый тарт, Леночка!

eastflower 3 июля 2014 15:54

Анечка, спасибо! Сейчас хочется чего-то легкого и фруктово-ягодного. Приходи в гости, угощу.

cookonline 3 июля 2014 15:49

Такой маленький и такой хорошенький! Есть еще ФМ про летние пироги. Лен, а что такое напаж?

eastflower 3 июля 2014 15:55

Ирочка, спасибо! Маленький, чтобы быстро съесть. У меня в планах еще запеканка творожная. ФМ добавила.Напаж - это нейтральная глазурь, можно просто абрикосовым джемом смазать.

aranart 3 июля 2014 16:13

Такой красочный!

eastflower 3 июля 2014 16:32

Спасибо большое! С летними фруктами очень ярко получается.

zuzu38 3 июля 2014 16:21

Леночка, на этот раз бортики более выразительные!

eastflower 3 июля 2014 16:34

Спасибо! Я поэтому и не стала все тесто выкладывать, чтобы не слились. В общем, в нашем деле только практика, практика и еще раз практика.

irsenas 3 июля 2014 16:42

какой аппетитный!

eastflower 3 июля 2014 17:52

Ирочка, спасибо! Угощайся.

igra_so_vkusom 3 июля 2014 17:57

Лен, красавец!И борта во второй раз получились волнистые, как надо)Ты их в следующий раз еще сахарной пудрой подчеркни;) Делается это до выкладывания крема.

eastflower 3 июля 2014 18:04

Наташенька, спасибо большое! За совет отдельная благодарность. Мне этот вариант с бисквитом очень понравился - быстро и вкусно.

katrin_kivi 3 июля 2014 19:26

отличный вышел, очень мне нравится его оформление! крем меня манит на самом деле)

eastflower 3 июля 2014 20:11

Катенька, спасибо! Крем вкусный, масла не так много, с абрикосами хорошо сочетается. Сын сказал, что крем самый вкусный в тарте :)). Тебе его приготовить -считанные минуты.

vsetajnoejavnoe 3 июля 2014 22:23

о, ты добилась всё-таки этих краюшков! красиво!!

eastflower 3 июля 2014 22:28

Викуль, спасибо! Ага, упорство и труд все перетрут :))

tania_bondarets 3 июля 2014 22:32

а ты все совершенствуешься)

eastflower 3 июля 2014 22:40

И балуюсь вкусненьким :))

monka_i_eda 3 июля 2014 22:40

о, бортики что надо!и какой вкуснее оказался?

eastflower 3 июля 2014 22:45

Сонечка, спасибо! Наверное, лавандовый вкуснее. Хотя это сочетание: фисташки и абрикосы мне тоже нравится. Но крем Дипломат с лавандой вкуснее и нежнее.

frune4ka 3 июля 2014 23:20

Повезло деткам:) такая красота! я бы сама 2 куска съела)

eastflower 3 июля 2014 23:51

Юленька, спасибо большое! Мне очень приятно.

lifetastesgreat 4 июля 2014 05:29

Тоже люблю это сочетание! Крем шикарнр выложен!

eastflower 4 июля 2014 10:00

Анечка, спасибо! Хорошо летом пробовать разные сочетания :))

zykerka_zuki 4 июля 2014 09:40

красота!!!!!

eastflower 4 июля 2014 10:01

Оксаночка, спасибо!

agro_al 4 июля 2014 12:42

Ещё один чудесный вариант сочетания абрикосов и фисташек! Леночка, этот тарт тоже очень классно вышел!

eastflower 4 июля 2014 16:51

Мариночка, спасибо! Понравился очень, быстро съели :))

sovenok_ksu 4 июля 2014 19:24

Леночка, великолепный тарт! :) Шикарный просто и в плане внешности, и по вкусу (уверена в этом) :)!

eastflower 4 июля 2014 19:39

Ксюшенька, спасибо! Вот, пошли хорошие абрикосы, хочется попробовать побольше с ними. Еще сделаю пюре на зиму, пусть в морозилке лежит.

olikerns 5 июля 2014 09:59

Я в этом году весьма прониклась абрикосами) Шикарный тарт!

eastflower 5 июля 2014 10:05

Спасибо! Тогда нужно готовить, пока абрикосы есть. Думаю, он тебе понравится.

7chocolat 6 июля 2014 21:21

Лена, ну прямо солнце выглянуло в оконце!)

eastflower 6 июля 2014 22:25

Настя, спасибо! Нам как раз солнышка не хватает.

sago_cuisine 7 июля 2014 09:29

Вкуснятина! Лена, а какой тебе больше понравился? С лавандой или этот?

eastflower 7 июля 2014 09:43

Светочка, спасибо! Мне понравился крем лавандовый больше, он легче. Сочетание фисташек и абрикосов хорошее, но я бы крем сделала Дипломат со сливками.

flamebelle 7 июля 2014 17:26

Божественный! Я тоже его у Наташи увидела и влюбилась!

eastflower 7 июля 2014 20:49

Оксаночка, он очень вкусный. Правда, мне больше понравился крем Дипломат по структуре более нежный.

agro_al 8 июля 2014 17:28

Ну шикарное сочетание, очень вкусно!) реально)) я много по ресторанам хожу, но порой десерты это далеко не тот блюдо за которым туда надо идти, у тебя определенно лучше, как по вкуса, так и внешне!

eastflower 8 июля 2014 17:51

Юльчик, спасибо, дорогая! Мне очень-очень приятно. Ну, рестораны-то больше ориентированы на еду :))

liligorina 9 июля 2014 18:06

Какая же красотища! Пора мне в Питер, похоже)))))

eastflower 9 июля 2014 20:39

Приезжай, буду рада увидеться :))

olga_ro 31 июля 2014 16:28

Лена, на твои тарты я могу любоваться бесконечно!:)

eastflower 31 июля 2014 17:53

Оленька, спасибо! Я их ну, очень люблю. В планах столько тартов, жаль, сейчас жара не позволяет включать духовку.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

