Шоколадный тарт с лимонным курдом и меренгой (18 июля 2014)

Этот тарт получился комбинацией имеющихся продуктов.
Шоколадное сабле готовила по рецепту Кристофера Феледра.
Лимонный курд и швейцарскую меренгу по книге French Culinary institute.
Получился очень вкусный тарт с легкой кислинкой, которую уравновешивает меренга.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты и приготовление на тарт d=18см:

Pate Chocolat Sablee (Felder):

Ингредиенты:

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 можно посмотреть здесь.

Охлажденное тесто раскатать в пласт 3 мм, вырезать круг, больший диаметра кольца на 2 см.

Выложить в форму. Наколоть дно вилкой. Охладить полученную основу в холодильнике 30 минут.

Вынуть, уложить фольгу, засыпать горох или фасоль (тарталетку можно выпекать без груза, но мне больше нравится с ним).

Выпекать в разогретой до 190С духовке 10-15 минут. Снять груз и допечь еще 5-10 минут в зависимости от духовки.

Лимонный курд:
3 яйца
50 г сахара
95 мл лимонного сока
Цедра 3 лимонов
180 г сливочного масла

Смешать цедру, сок, яйца и сахар венчиком. Поставить на огонь, помешивая, довести до 84С. Снять с огня, вылить в другую миску, накрыть пищевой пленкой, охладить в холодильнике.
Вбить сливочное масло.
Посмотреть пошаговое приготовление можно здесь.

Швейцарская меренга:
100 г белков
125 г сахара

Смешать белки с сахаром. На водяной бане нагреть до 54-55С. Снять с бани, взбить до остывания. Меренга получится очень плотной, хорошо держит форму. Идеальна для декора.

Сборка:
Готовую основу заполнить лимонным курдом.
Швейцарскую меренгу выложить в кондитерский мешок с насадкой звезда (можно Сант-Оноре), выдавить поверх лимонного курда.



Немного подрумянить ручной горелкой.
Отправить тарт в холодильник на 2 часа. Идеально на ночь.
Я поторопилась его вынуть, поэтому лимонный курд не совсем схватился. Но получилось очень вкусно.



Комментарии (46)

irsenas 18 июля 2014 08:18

ох, красавец!

eastflower 18 июля 2014 09:21

Ирочка, спасибо!

para_gn0m0v 18 июля 2014 08:46

Лена, какое вкусное сочетание! А курдовый слой мне нравится именно таким.

eastflower 18 июля 2014 09:22

Оксаночка, вкусно получилось, шоколадный вкус дает свою изюминку. Я тоже курдовый слой люблю чуть жидковатым, а не совсем застывшим. Спасибо.

olgafenichka 18 июля 2014 09:29

Оооо…меренга такая ажурная, очень красиво! И правильно такие тарты надо именно вот такими кусочками есть ;) Лен как всегда на высоте, так держать!

eastflower 18 июля 2014 09:52

Оленька, спасибо! Как хорошо, что ты вернулась. Как вы?

olgafenichka 18 июля 2014 16:02

если честно всегда была с вами только молча :)а мы растем и радуемся каждому новому дню, прилетим в середине августа обратно в Питер, мужа наконец-то переводят, но мы пока с Вадимкой и свекровью, а папка потом ему не привыкать ;) перевод мес. 3-4 длится. Мы решили, что нам с сынишкой лучше будет на даче с родней, как-никак а помощь, а то одной очень тяжелоEdited at 2014-07-18 12:13 pm (UTC)

eastflower 18 июля 2014 16:47

Как я за вас рада. Конечно, с помощью тебе будет легче. Мы здесь недавно встречались: Наташа (natella)и Оля (Сарочка), они тоже в Питер приехали погостить. Удачи вам с переводом.

manyasha_p 18 июля 2014 10:30

Очень красивый! Шапочка из меренги получилась классная.

eastflower 18 июля 2014 13:11

Мариночка, спасибо! Меренга хорошо форму держит, легко работать.

liligorina 18 июля 2014 10:31

Как красиво меренга выложена!!!А лимон с меренгой это вкуснотища)))

eastflower 18 июля 2014 13:12

Лиля, спасибо! Да, с меренгой - за уши не оттянуть.

lifetastesgreat 18 июля 2014 10:38

как красиво меренга выложена! вообще жутко интересный тарт!

eastflower 18 июля 2014 13:13

Анют, спасибо! Буду рада, если понравится. Я люблю лимонный курд и тарты с ним, жаль, мои не так любят.

aranart 18 июля 2014 10:57

Замечательный тарт!

eastflower 18 июля 2014 13:13

Дарик, спасибо большое!

sago_cuisine 18 июля 2014 11:10

Очень вкусное сочетание!

eastflower 18 июля 2014 14:50

Светочка, спасибо! Получилось вкусно, я вообще лимонный курд люблю.

sago_cuisine 18 июля 2014 17:07

я, в общем, тоже:)

sunpolina 18 июля 2014 11:26

Восхитительный :)

eastflower 18 июля 2014 14:50

Полиночка, спасибо!

vsetajnoejavnoe 18 июля 2014 11:37

красавица-меренга! и даже курд не вытек, помню, у меня были с ним проблемы)

eastflower 18 июля 2014 14:51

Викуль, спасибо! Вообще его хорошо бы на ночь в холодильнике оставить, тогда он застынет и не будет течь. А я не могу ждать :))

vsetajnoejavnoe 18 июля 2014 20:56

и я не могу ждать, вот и вытекает) но как же ждать, когда разрез увидеть хочется)))

magdacook 18 июля 2014 12:17

волшебно так выложила меренгу!

eastflower 18 июля 2014 13:11

Мариночка, спасибо! Швейцарская мне очень понравилась - хорошо форму держит.Edited at 2014-07-18 10:51 am (UTC)

nnsvz_1 18 июля 2014 15:42

красота!

eastflower 18 июля 2014 15:55

Наташенька, спасибо!Edited at 2014-07-18 11:55 am (UTC)

tania_bondarets 18 июля 2014 21:53

Лена, какое блюдо нарядное)

eastflower 18 июля 2014 22:01

Танюшка, это все Уюттера помогает. Хочу еще туда наведаться, только прежде надо на полках порядок навести, место найти :0)

tania_bondarets 18 июля 2014 22:19

у нас нет этого магазина)

monka_i_eda 18 июля 2014 22:43

такие красивые ракушки сверху!

eastflower 18 июля 2014 23:09

Сонечка, спасибо! Вот осваиваю кондитерский мешок :))

kinda_cook 18 июля 2014 23:09

тарт выглядит восхитительно! Представляешь, я до сих пор не делала ни разу основу из шоколадного теста для тартов… чего это я так торможу

eastflower 18 июля 2014 23:11

Викуль, спасибо! Ох, в кондитерке столько вещей, невозможно сразу все сделать, глаза разбегаются. Мне проект помог многие вещи сделать, я бы без него так бы их и не сделала. В общем, пробуй, вкус получается более богатый.

sovenok_ksu 20 июля 2014 03:25

Ну очень красивый :) А разрез какой аппетитный, ммм.

eastflower 20 июля 2014 10:11

Спасибо, ксюшенька!

flamebelle 20 июля 2014 13:57

Это последнее фото с щедрым кусочком… У меня аж слюнки потекли! Меренга получилась невероятно красивая!

eastflower 20 июля 2014 17:00

Оксаночка, спасибо! Я его и съела сразу :))

agro_al 21 июля 2014 15:30

Безумно подзолотились края!) очень красиво))

eastflower 21 июля 2014 16:37

Юльчик, спасибо!

natalikka 26 июля 2014 13:18

Хочу сделать курд на ягодах. Никогда не делала? Знаю, что есть в Савере рецепт, но насколько он там для торта подойдет.Хочется, чтобы был густой. Как думаешь, или можно просто у тебя лимонный сок заменить на ягодный?

eastflower 26 июля 2014 16:17

Наташенька, думаю, можно заменить сок ягод на сок лимона, но надо сахар немного уменьшить, чтобы не так сладко было.

zykerka_zuki 28 июля 2014 00:15

о мой Бог!! как же нежно!!!

nightwishk 3 августа 2014 18:10

Слюни - ручьями :-)

eastflower 3 августа 2014 19:40

Угощайся :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

