Тарт лайм-базилик (7 июля 2015)

Тарт лайм-базилик по рецепту Jaques Genin давно привлек мое внимание. Самое интересное, что вкус настолько грамоничный, что не чувствуется лишняя кислинка, не требуется меренги, и не чувствуется излишек сливочного масла. Освежающий, нежный вкус.





<u>Ингредиенты на тарт d=18см:</u>

<u>Песочная основа:</u>

63 г сахарной пудры

15 г миндальной муки

88 г сливочного масла

1 г соли

30 г яиц

155 г муки

1/4 стручка ванили или ванильная пудра

Смешать масло, миндальную муку, соль, сахарную пудру и муку. Добавить ванильную пудру и яйца. Замесить тесто.

Охладить в холодильнике 2 часа, лучше ночь.

Раскатать тонко, выложить в кольцо для тарта. Наколоть. Выпекать при 160С 16-20 минут до золотистого состояния. Остудить.

Лаймово-базиликовый крем:
цедра 1.5 лаймов
10 г листьев базилика
1 яйцо
1 желток
90 г сока лайма
85 г сахара
100 г сливочного масла

Смешать листья базилика, цедру лайма, сок лайма, сахар, яйцо и желток. Сварить до 82С, пропустить через сито.
Вмешать сливочное масло. Выложить крем на песочную основу, дать застыть в холодильнике 3 часа.
Посыпать цедрой лайма.
Приятного аппетита!

Комментарии (41)

> **mariareznor** 7 июля 2015 17:01
> Очень красивый рецепт. Утащу себе)

> **eastflower** 7 июля 2015 17:26
> Спасибо! Буду рада, если пригодится :))

> **electrolyte_14** 7 июля 2015 17:10
> Очень гармоничный состав.Сохраню.

> **eastflower** 7 июля 2015 17:25
> спасибо! Буду рада, если понравится вкус.

imungu 7 июля 2015 17:18

Представляю, какой ароматный.

eastflower 7 июля 2015 17:26

Ирочка, спасибо! Очень вкусный

eastflower 11 июля 2015 18:44

Ирочка, точно - это мое теперь одно из любимых сочетаний! Рада, что заглянула :))

lily_rocha 7 июля 2015 18:00

Кусочек, так и просится к чаю))

eastflower 7 июля 2015 21:34

Юленька, спасибо! Эх, я такой тарт могу есть с чаем и без, опасный для фигуры :))

eastflower 11 июля 2015 20:56

Юленька, спасибо большое! Рада, что понравился. Очень быстро исчезает :))

polinaimp 7 июля 2015 18:28

Как же я люблю у тебя рецепты))) супер!

eastflower 7 июля 2015 21:27

Полиночка, спасибо, буду рада, если тебе пригодится.

agro_al 7 июля 2015 19:02

а мне сразу вспомнился тот с фисташками

eastflower 7 июля 2015 21:34

Хорошая идея, пора его повторить, тем более, что абрикосы есть :))

agro_al 8 июля 2015 01:00

Как ты все успеваешь!!!

eastflower 8 июля 2015 07:32

Если честно, ничего не успеваю :))

suntoriya 8 июля 2015 00:11

вкуснотень))) забрала)

eastflower 8 июля 2015 07:32

спасибо!

suntoriya 8 июля 2015 00:12

я так лимонно-розмариновый делаю)))

eastflower 8 июля 2015 07:32

Ух, ты, надо попробовать. Люблю это сочетание.

ukrainec_k 8 июля 2015 09:13

Как раз лаймовая акция в "Сільпо" была, заморочусь пожалуй. Шарю себе.

eastflower 8 июля 2015 11:42

буду рада, если пригодится рецепт :))

Tatyana Sudarkova 8 июля 2015 11:40

Я бы даже сказала, что это очень элегантный рецепт))

eastflower 8 июля 2015 16:11

От одного из самых известных шефов Франции. Мне очень понравился.

agro_al 8 июля 2015 12:16

Потрясающий тарт!! Леночка и такой освежающий он!! чудо!! спасибо за рецепт, тесто мне очень нравится

eastflower 8 июля 2015 16:12

Заремочка, спасибо! Тарт хороший, мне понравился тем, что нет излишнего кислого вкуса, все так гармонично, плюс масло не так много. В общем, это мой фаворит из цитрусовых. Еще, конечно, опробую лимонные, но думаю, сочетание лайм-базилик будет самым вкусным :)). Буду рада, если тебе пригодится и понравится.

agro_al 8 июля 2015 18:48

Да-да, с лаймом отдельная вкусная история, я делала от Джейми Оливера в прошлом году, НО твой вариант мне больше по душе от теста, до начинки, лимонные иные, но не менее вкусны, но этот точно фаворит будет!

eastflower 9 июля 2015 17:56

Заремочка, спасибо, родная!!!

nata_vkusidey 8 июля 2015 16:36

Красивый тарт))

eastflower 8 июля 2015 21:32

Спасибо большое!

nani90 8 июля 2015 20:33

Какой нежный!

eastflower 8 июля 2015 22:15

Спасибо большое! Рада, что вам понравился.

liligorina 16 июля 2015 11:52

Люблю цитрусовые в любом виде :) Но с базиликом пока не пробовала)

sunpolina 19 июля 2015 14:33

Прелесть :)

eastflower 19 июля 2015 14:58

Полиночка, спасибо большое!

2 августа 2015 20:01

ой, а я его как раз присмотрела в журнале Fou de Patisserie #4 :) Тоже сразу же на него глаз положила, буду скоро готовить)

tatapu 2 августа 2015 20:02

Лена, это я :) не зашла в профиль))

eastflower 2 августа 2015 20:42

Обязательно попробуй :))

eastflower 2 августа 2015 20:02

Он очень вкусный! Приятного чаепития!

nataly1959 16 августа 2015 16:04

Добрый день , Елена! Очень вкусная и красивая выпечка у Вас. Утащила себе рецептик с Вашего позволения. Попробую испечь на днях. Я теперь пенсионерка, времени будет немного больше

eastflower 16 августа 2015 20:50

Конечно, пробуйте! Буду рада, если понравится.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

