

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!

חלב מועשר חלבון

2% שומן



טארט גבינה ולוטוס



המרכיבים:

מתאים לרינג בקוטר 22 ס"מ

בצק פריך:

250 גרם קמח

125 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

קורט מלח

50 גרם אבקת סוכר

30 גרם אבקת שקדים

1 ביצה

1 כפית ממרח לוטוס

קרם גבינה:

250 מ"ל שמנת מתוקה 38%

250 גרם גבינה לבנה 9%

120 גרם גבינת שמנת

60 גרם אבקת סוכר

2 כפות פודינג וניל

חצי כפית תמצית וניל / מחית וניל (לא חובה)

קרם לוטוס:

250 מ"ל חלב

כפית מחית וניל

2 חלמונים

50 גרם סוכר

25 גרם קורנפלור

40 גרם חמאה חתוכה לקוביות

100 גרם ממרח לוטוס

אופן הכנה:

בצק פריך:

בקערת מיקסר עם וו גיטרה שמים את הקמח והחמאה ומערבלים עד לקבלת פירורים קטנים כמו קוסקוס.

מוסיפים פנימה את אבקת הסוכר, מלח, אבקת השקדים, ולבסוף את הביצה והלוטוס ומערבלים לקבלת בצק אחיד.

עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומקררים שעתיים. מרדדים את הבצק לעיגול ומפדים את הרינג / תבנית פאי. מחוררים את הבצק עם מזלג ומכניסים לחצי שעה במקפיא.

בינתיים מחממים תנור ל170 מעלות. מכסים את בנייר אפיה / ניילון נצמד ומעל מפזרים קטניות ואופים כ-20 דק. מסירים את נייר האייפה עם הקטניות ואופים עוד כ-10 דק עד להזהבה ומצננים.

קרם גבינה:

בקערת מיקסר מקציפים יחד את השמנת מתוקה, אבקת סוכר והפודיניג לקרם יציב. בינתיים בקערה נפרדת מערבבים יחד את הגבינות. מקפלים את הקצפת לתוך תערובת הגבינה לקבלת תעבורת אחידה.

מעבירים את הקרם גבינה על גבי הבצק הפריך וממכניסים לקירור.

קרם לוטוס:

מניחים בקערה את הממרח לוטוס.

בקלחת שמים את החלב והווניל מביאים לסף רתיחה.
בקערה נפרדת טורפים את החלמונים עם הסוכר
והקורנפלור.

כשהחלב מוכן מוזגים בהדרגה לקערה עם החלמונים
ומערבבים היטב להשוואת טמפרטורה.

מחזירים את התערובת לקלחת וממשיכים לבשל על
אש בינונית תוך טריפה מתמדת עד לקבלת קרם
סמיך. מסירים מהאש ויוצקים מייד על גבי ממרח
לוטוס וממתינים דקה.

מערבבים היטב ומעבירים לשקית זילוף עם צנטר
חלק או משונן ומקררים לפחות 4 שעות.

מוציאים מהמקרר ומזלפים את הקרם לוטוס על גבי
הטארט.

