

Tartovi s Jagodama Recept

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja/kuhanja : 15 minuta

Spremno za 55 minuta

Razina : Napredna

Sastojci:

Prhko tijesto s bademima:

- Glatko brašno 200g
- Bademovo brašno 20g
- Šećer u prahu 50g
- Maslac 125g
- Vanilija u prahu
- Žumanjci 30g (2 mala žumanjka)

Žele od jagoda:

- Pire od jagoda 100g
- Šećer 30g
- Želatina 3g (1.5 listić)

Slastičarska krema od vanilije:

- Mlijeko 250g
- Žumanjci 60g (3 žumanjka)
- Šećer 65g
- Glatko brašno 15g
- Kukuruzni škrob 10g
- Vanilija u prahu po želji
- Maslac 30g

Ukrašavanje:

- Svježe jagode 250g
- Nasjeckane pistacije
- Tratinčice

Upute

1. Napravite prhko tijesto tako da stavite prosijano brašno, bademovo brašno, vaniliju u prahu i šećer u prahu u zdjelu i dodate hladni maslac narezan na kockice. Prstima utrljajte suhe sastojke u maslac. Kada dobijete mrvičastu smjesu dodajte žumanjke i napravite tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na otprilike sat vremena.
2. Podijelite tijesto na dva jednaka dijela. Razvaljajte prvi dio tijesta između dva lista masnog papira na debljinu od 3mm. Valjajte od sredine prema krajevima u isto vrijeme pridržavajući suprotnu stranu papira kako ne bi klizao po površini. Stavite tijesto u zamrzivač na 15-20 minuta. Ponovite postupak s preostalim tijestom.
3. Promjer mojih perforiranih okruglih kalupa za tartove je 7cm, a opseg im je 23cm.
4. Prvo izrežite 6 traka širine otprilike 2,5cm za stranice tartova. Zatim izrežite diskove tijesta promjera otprilike 6,5cm za dno tartova.
5. Stavite kalup na perforiranu silikonsku podlogu. Prvo obložite stranice kalupa trakom od tijesta. odrežite višak i zagladite rub prstima. Zatim umetnite disk od tijesta i zagladite dno prstima. Na kraju malim nožem odrežite višak tijesta koristeći vrh kalupa kao vodič. Stavite kalupe obložene tijestom u hladnjak na 15-20 minuta.
6. Kada se tijesto ohladi, izbodite dno tartova vilicom i pecite ih na 170°C otprilike 10 minuta. Zatim im premažite unutrašnjost jajetom i pecite još 2 minute. Ostavite ih da se potpuno ohlade.
7. Da biste napravili žele od jagoda namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša, izvadite je i iscijedite. Stavite pire od jagoda u zdjelu, dodajte šećer i promiješajte pjenjačem. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Kada se pire zagrije dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi.

8. Izlijte mješavinu u tartove dok im ne prekrijete dno. Stavite ih u hladnjak da se žele stisne.
9. Da biste napravili slastičarsku kremu stavite mlijeko, polovinu šećera i vaniliju u prahu u lonac i zagrijte. Izmiksajte žumanjke s preostalim šećerom dok mješavina ne postane gusta i blijeda. To se zove blanširanje. Dodajte prosijano brašno i škrobno brašno u žumanjke i dobro izmiješajte pjenjačem. Ulijte otprilike polovinu zagrijanog mlijeka u smjesu žumanjaka. Ovaj postupak se zove temperiranje. Vratite sve natrag u lonac, stavite na vatru i kuhajte žustro miješajući dok krema ne proključa i zgusne se. Kuhajte kremu još 2 minute stalno miješajući. Maknite lonac s vatre i u kremu odmah dodajte omekšani maslac. Dobro promiješajte i izlijte kremu u čistu posudu. Pokrijte je prozirnom folijom tako da folija dira površinu kreme i ostavite je da se ohladi. Ohlađenu kremu izradite u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače dok ne postane glatka.
10. Stavite kremu u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 12mm i napunite tartove do vrha. Zagladite vrh malom špatulom.
11. Operite jagode i prerežite ih na pola uzdužno. Složite ih na kremu.
12. Pospite po jagodama nasjeckane pistacije i ukasite tratinčicama.
13. Eto, vaši prekrasni tartovi s jagodama su gotovi. Uživajte!