

Juhos József Sütizz! Cukrászda:

Füge tart

Hozzávalók 15 db:

- liszt: 270gr
 - mandulaliszt: 150gr
 - porcukor: 150gr
 - cukor: 80gr
 - só: 4gr
 - vaj: 225gr
 - tojássárgája: 60gr
-
- tojás: 62gr
 - cukor 62gr
-
- vaj: 62gr
 - mandulaliszt: 62gr
 - liszt: 50gr
 - sütőpor: 1gr
 - só: 1gr
-
- füge: 500gr
-
- tejszín: 750gr
 - fehérsokoládé: 200gr

Elkészítés:

A vajat, a cukrot és a sót elkezdjük habosítani, majd, amikor kifehéredett hozzáadjuk a tojásokat. Ezután kivesszük a gépből és spatula segítségével hozzákeverjük a mandulalisztet, a lisztet és a sütőport.

A kész tarte formákat sütőpapíros lemezre helyezük, és habzsák segítségével a mandulalisztes keverékünket vékonyan bele nyomjuk. Ügyelve arra, hogy sütés alatt a duplájára fog nőni a töltelékünk.

Ha fagyasztott gyümölcsöt szeretnék rárakni fontos, hogy előző nap ki kell vennünk a mélyhűtőből, hogy kiengedjen, mert a fagyos termék szét fogja dobni a süteményünket sütés közben.

180 fokon kb. 15-18 perc alatt készre sütjük a tarte mérettől függően.

A tejszínt felforraljuk, majd ráöntjük a fehér csokoládéra és egy botmixer segítségével tökéletes emulziót készítünk, ha ez készen van egy órára hűtőbe tesszük kristályosodni.