🍓Tarte od rabarbare, jagode i tonke

(okrugli kalup 22cm, visina tarta 4cm)

Pâte sucrée (tart podloga)

Sastojci:

•125 g maslaca (sobna temp.)

•80 g šećera u prahu

•1 jaje

•250 g brašna

•prstohvat soli

•malo vanilije i limunove korice

(ovo je standardna mjera koju pravim, uvijek mi ostane malo tijesta koje zamrznem i iskoristim drugi put)

Priprema:

Umuti maslac i šećer. Dodaj jaje. Umiješaj brašno i so (ne predugo, samo da se poveže). Ohladi u frižideru 1–2 h ili u zamrzivaču 20 min. Razvaljaj na 2-3mm i obloži kalup. Rubovi tarta treba da su oko 4,2-4,3mm jer se tijesto skupi pečenjem. Izbockaj tijesto viljuškom i vrati u frižider do pečenja.

Frangipane sa rabarbarom

•80 g maslaca sobne temperature

•60g šećera

•80 g tostiranih mljevenih badema

•2 jaja

•1 ravna kasika brašna

•aroma vanilije po želji

•200g sjeckane rabarbarbare + 2 kašike šećera

Priprema:

Rabarbaru isjeckaj na manje komadiće i pomiješaj sa šećerom. Ostavi 20 min da pusti tečnost, ocijedi i posuši. Umuti maslac i šećer. Dodaj jaja. Umiješaj bademe, brašno i

vaniliju. Rasporedi frangipane ravnomjerno preko tarte podloge, a zatim utisni komadiće rabarbare. Peci na 170°C gornji-donji grijač nekih 25–30 min, do zlatne, stabilne površine.

Vanilija-tonka krema

•250 ml mlijeka

•2 žumanca

•50 g šećera

•20 g gustina

•1/2 lista želatine

•½ kašičice vanilije

•ribana tonka po ukusu

Priprema:

Namoči želatinu u hladnoj vodi da omekša. Zagrij mlijeko dok ne postane vruće, ali da ne proključa.U posebnoj posudi umutiti žumanca, šećer i gustin dok ne postane glatka smjesa.Polako dodaj vruće mlijeko u smjesu jaja stalno miješajući. Vrati sve u šerpu i kuhaj na srednjoj vatri uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Skloni s vatre i umiješaj ocijeđenu želatinu i vaniliju. Izlij na ohlađeni frangipane sloj. Ohladi 1–2 sata (ili dok se potpuno ne stegne)

Gel od rabarbare i jagoda

•150 g rabarbare

•135 g jagoda

•40 g šećera

•4 g želatine

•1 kašika limunovog soka i malo korice

Priprema:

Kratko skuhaj sjeckano voće da omekša. Dodaj limunov sok. Izblendaj ili ostavi djelimične komade. Dodaj šećer i hidriranu želatinu. Izlij preko ohlađene kreme.

Švicarska meringa

•2 bjelanca

•90 g šećera

•½ kašičice limunovog soka

Priprema:

Sva oprema (zdjela, metlice, spatula) mora biti savršeno čista i odmašćena. Prebriši ih s malo sirćeta i dobro osuši. U smjesi ne smije biti ni trunka žumanjka, masti ni vode(inače se bjelanca neće pravilno umutiti). Stavi bjelanca, šećer i limunov sok u zdjelu iznad pare. Miješaj stalno dok se šećer potpuno ne otopi. Smjesa treba biti topla (oko 70°C) i potpuno glatka, bez kristala pod prstima.Skloni s pare i odmah miksaj na visokoj brzini dok se smjesa ne ohladi i postane gusta, sjajna i čvrsta. Trebaš dobiti čvrste, oštre vrhove.Koristi odmah za dekoraciju. Po želji, lagano karameliziraj brenerom. Koristila sam St. Honoré nastavak za vrećicu, dodala sam i prah dehidriranih jagoda za boju, te poširane trakice rabarbare u šećernom sirupu.