



Тарт с крем от кестени и мандарини

🕒 40–60 Минути   

Подготвка

- За да пригответе джинджифиловите тартове: Смесете брашното с морската сол, канелата, лимоновата кора и бакпулвера в купа. Разрежете шушулката ванилия по дължина, изстържете пулната и добавете към сместа.
- Направете кладенче в средата на брашното и добавете течните съставки. Омесете сместа на ръка до гладко тесто и го оставете да вмаса в хладилника за един час.
- Загрейте фурната на 120 °C (356°F).
- След това разточете тестото и изрежете кръгове с диаметър 10 см. Намажете формите за тарт с масло и поръсете с брашно. Поставете кръгчетата тесто във формите за тарт и с помощта на вилица направете дупка в блата.
- Печете блатовете за 20 минути на 120°C (248°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната. Извадете ги щом станат златистокрафтови и оставете да се охладят.
- Оставете крема от кестени да се отпусне на стайна температура. С помощта на миксер разбийте битата сметана и бавно добавете захарта. Сега добавете битата сметана в кестеновия крем.
- Напълнете формата за тарт с кестеновия крем и отгоре разпределете мандарините. Сервирайте охладен и се насладете.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За тартовете

180 g	Универсално брашно
125 g	Пудра захар
1 ч.л.	◆ Лимонови корички, нарязани
115 g	Масло, охладено
Щипка	Бакпулвер
1 бр.	◆ Бурбонска ванилия
1 ч.л.	◆ Канела на прах
Щипка	◆ Морска сол

За кестеновия крем

250 g	Печени кестени
45 ml	Битва сметана
80 g	Захар

За гарнитура

1 Консерва Мандарини

