

Лаймовый тарт (пирог)

Для песочного теста (12 порций):

- ▶ 200 г муки и немного муки для раскатки
- ▶ 100 г сахара
- ▶ 1 щепотка разрыхлителя
- ▶ 70 г холодного сливочного масла
- ▶ 1 яйцо

Для лаймово-сливочной начинки и крема:

- ▶ 300 мл молока
- ▶ 150 г сахара
- ▶ 1 пакетик смеси для пудинга
- ▶ 80 г сливочного масла
- ▶ 150 мл сока лайма и 3 ст. л. цедры (от 4-х лаймов)
- ▶ 3 средних яйца
- ▶ 150 г сахарной пудры

Дополнительные ингредиенты:

400 г гороха, фасоли, или других сухих бобовых для выпекания (они понадобятся позже).

Время: 40 минут времени на подготовку и 2 часов 50 минут выпекать.

1. Смешать муку и сахар, добавить щепотку разрыхлителя. Холодное масло и одно яйцо перемешать до однородной консистенции. Быстро замесить смесь в песочное тесто в OptiMUM, затем обернуть тесто пищевой пленкой и оставить его в холодильнике на 30 минут.
2. Разогреть духовку до 190°C (до 170°C в режиме горячего воздуха). Слегка присыпать тесто мукой и раскатать его. Поместить тесто в блюдо диаметром 28 см или специальную разъёмную металлическую форму для пирога и прижать его ко дну и боковым стенкам. Накрыть тесто бумагой для выпекания и положить сверху бобовые. Выпекать 15 минут на второй (нижней) полке. Затем удалить бумагу и бобовые. Продолжать выпекать корж еще 5 минут до светло-золотистого цвета. Достать его из духовки и дать ему остыть на блюде.
3. Для начинки требуется нагреть 200 мл молока с сахаром в сотейнике до полного растворения сахара. Затем снять кастрюлю с плиты. Смешать оставшееся молоко с порошком для пудинга, и перемешать эту смесь с горячим молоком. Вернуть кастрюлю на плиту и довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить 80 г сливочного масла и перемешать. Отделить белки от желтков. Постепенно добавить сок и цедру лайма к яичным желткам. Оставить 1 чайную ложку лаймового сока для крема. Перемешивать заварной крем на слабом огне в течение 5 минут. Выложить лаймово-сливочную начинку на песочный корж и поставить охлаждаться в холодильник минимум на 2 часа.
4. Добавить яичные белки трёх яиц в рабочую чашу OptiMUM и взбить при помощи круглого венчика в крепкую пену. Продолжать взбивать яичные белки, постепенно добавляя сахарную пудру и 1 чайную ложку сока лайма до появления глянцевой пены. С помощью большой ложки выложить крем на тарт, образуя небольшие пики.

Рекомендация: для дополнительного декоративного эффекта, можно слегка подпалить пики пены в крем-брюле с помощью горелки. Можно приготовить пирог заранее и выложить пену на пирог непосредственно перед сервировкой стола.

Желаем успешного приготовления этого блюда!

Ваш Bosch

