



Gateau basque

1 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

Οικογενειακή

Μερίδες



Μέθοδος Εκτέλεσης

Σκεπαστή τάρτα γεμιστή με patisserie και γλυκό του κουταλιού κεράσι

Για τη ζύμη

- Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο (μαλακωμένο) και την άχνη και τα ανακατεύουμε με το μίξερ μέχρι να αφρατέψουν.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά και τους κρόκους και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε και το αλεύρι, το μπέικιν και το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ζύμη.
- Όταν απορροφήσει το αλεύρι, χωρίζουμε τη ζύμη σε 2 μπάλες. Η 1 μπάλα να είναι μεγάλη και η άλλη λίγο πιο μικρή. Ανοίγουμε πρώτα την μεγάλη μπάλα ώστε να χωρέσει στην ταρτιέρα και να φτάσει μέχρι πάνω στα τοιχώματα. Ανοίγουμε και την δεύτερη έτσι ώστε να καλύψει στο τέλος την τάρτα μας.
- Τις βάζουμε στο ψυγείο για μισή ώρα.

Για την κρέμα patisserie

- Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το γάλα με την ζάχαρη να βράσει.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα αυγά και το κορν φλάουερ.
- Όταν το γάλα ζεσταθεί βάζουμε λίγο λίγο στο μείγμα με τα αυγά.
- Βάζουμε όλο το μείγμα πάλι στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει η κρέμα. Δοκμάζουμε για να δούμε αν έχει γεύση κορν φλάουερ και αν έχει βάζουμε την κρέμα στη φωτιά για λίγο ακόμα. Εκτός φωτιάς προσθέτουμε το βούτυρο, την βανίλια, το κονιάκ και τα κεράσια σταγγισμένα από το σιρόπι τους.
- Σε μια ταρτιέρα στρώνουμε κάτω το μεγάλο φύλλο που είχαμε βάλει στο ψυγείο, βάζουμε από πάνω την κρέμα (αφού έχει κρυώσει) και από πάνω το άλλο φύλλο (το μικρό).
- Πιέζουμε τις γωνίες έτσι ώστε να γίνει η τάρτα λεία. Χαράζουμε με ένα πιρούνι, αλοίφουμε με νερό και ψήνουμε στους 180 για 40 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για τη ζύμη

- 320 γρ αλεύρι
- 200 γρ βούτυρο
- 2 αυγά και 2 κρόκους
- 1 κγ σιρόπι βανίλιας
- 1 κγ αλάτι
- 190 γρ άχνη
- 8 γρ μπέικιν

Για την patisserie

- 500 γρ γάλα
- 125 γρ ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 κγ σιρόπι βανίλιας
- 60 γρ κορν φλάουερ
- 20 γρ κονιάκ
- 50 γρ βούτυρο
- 1 βαζάκι γλυκό του κουταλιού κεράσι