

Rubiks kage pistacie & hindbær (inspiration Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g mandelmel
- 75g muscovadosukker
- 110g æggehvider
- 35g æggeblommer
- 10g pistaciemasse
- 20g flydende fløde
- 20g sukker
- 65g smør
- 1g salt
- 70g hvedemel T55
- 2g bagepulver
- 60g hakkede pistacienødder
- 300g hindbærpuré
- 4g pektin
- 20g sukker
- 200g hvid Ivoire chokolade
- 200g kakaosmør
- 140g mælk
- 290g flydende fløde
- 280g sukker 1
- 100g glukose
- 25g stivelse
- 90g sukker 2
- 10g gelatinepulver
- 60g vand til gelatinen
- 20g hakkede pistacienødder

Préparation

1. Efter den hvide rubik's kage version jul, gik jeg i gang med at lave en rubik's kage hindbær-pistacie helt rød.
2. Jeg har selvfølgelig ladet mig inspirere af bogen Fruits af Cédric Grolet, opskrifterne på kagen og glasurerne er hans, til hindbærkompotten har jeg blot blandet hindbærpuré med pektin.
3. Denne rubiks kage er relativt enkel at lave, da alle terningerne har samme smag, men finish/glaseringsdelen tager stadigvæk tid, så det er vigtigt at organisere sig godt for at have tid til at gøre finishen ordentligt.
4. Smelt smørret og lad det køle af.
5. Bland mandelmelet med muscovadosukker, æggehvider, æggeblommerne, pistaciemassen, fløden, sukker og salt.
6. Inkorporer smørret, derefter hvedemelet og bagepulveret.
7. Pisk de resterende æggehvider stive og tilsæt de resterende sukker.
8. Inkorporer dem i den tidligere blanding, og tilsæt derefter de hakkede pistacienødder.
9. Hæld på en bageplade og bag i 8 til 10 minutter ved 180°C.
10. Kog hindbærpuréen op.
11. Bland sukkeret og pektinen og hæld dem derefter i hindbærpuréen.
12. Kog op igen mens du rører, og lad det køle af og reservere indtil samling.
13. Samling: Jeg har lavet en meget tynd kage, så jeg har valgt at lægge ag kage i hver terning for ag kompot, men du kan selvfølgelig lægge et lag kage, kompot og lukke med et andet lag kage.

14. Når de 25 terninger er fyldt, læg dem i fryseren i et par timer.
15. Ivoire chokoladen.
16. Tilsæt farven, og blend det hele med en stavblender.
17. Når glasuren er ved 32°C, dyp 5 terninger i den, og rull dem derefter i mandelmel, før du lægger dem tilbage i fryseren.
18. Dyp derefter alle de resterende terninger i den, og læg dem tilbage i fryseren.
19. Glasurer: Jeg har lavet følgende glasurer: rød spejl, bordeaux spejl, rød pistacie spejl, og jeg har brugt en velour spray på terningerne dækket med mandelmel og på de sidste.
20. Denne mængde glasur er meget stor, jeg tror den er passende, hvis du ønsker at bruge denne glasur til de 25 terninger.
21. Da jeg kun bruger den til 10 terninger her, tror jeg, at denne mængde delt i to vil være tilstrækkelig.
22. Hydrér gelatinen i koldt vand.
23. Kog mælk, fløde, sukker 1 og glukose.
24. Tilsæt derefter blandingen af sukker 2 og stivelse mens du pisker godt, og lad det koge mens du fortsætter med at røre.
25. Når glasuren er ved 40°C, inkorporer gelatinen og del glasuren i 2/3 – 1/3: i den første skål (2/3 af glasuren) tilsæt rød farve indtil du får en lys rød farve, i den anden (1/3 af glasuren) tilsæt rød farve og lidt sort for at få en bordeaux rød.
26. Blend derefter glasurerne med en stavblender og si dem.
27. Del til sidst den røde glasur i to og tilsæt hakkede pistacienødder i den ene af dem.
28. Tag terningerne ud af fryseren, og dyp 5 af dem i hver farve.
29. Spray til sidst de fem terninger dækket med mandelmel og de sidste fem terninger med en rød velour spray.
30. Placer terningerne på de 3 plexiglas plader, og stak dem (jeg har lavet chokoladecylindre for at kunne stable dem).
31. Din rubik's kage er klar!