

Jordbærtærte (inspiration Maxime Frédéric, Pleincœur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Blandt de desserter, jeg har set på sociale medier de seneste uger, har Maxime Frédéric's jordbærtærte, som tilbydes i hans konditori Pleincœur, givet mig ekstremt meget lyst.
2. Da jeg ikke er i Paris (en tur frem og tilbage med TGV for en jordbærtærte virkede lidt overdrevet), besluttede jeg mig for at lave en kopi af denne tærte med de oplysninger, der er givet på deres hjemmeside samt på deres Instagram-konto.
3. Her er resultatet, en fremragende jordbærtærte med masser af smag og friskhed, og jeg er især begejstret for brugen af diamanstkagen som tærtebund; den er mere skrøbelig end en klassisk sød dej, men det er virkelig fremragende!
4. Udstyr : Cirklen med bølger De BuyerMini skrå spatulaKagerulle Ingredienser :Jeg har brugt Norohy vanilje fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele hjemmesiden (tilknyttet).
5. Bland det bløde smør med sukker, vanilje og salt.
6. Tilsæt derefter melet, ælt dejen med håndfladen for at inkorporere det godt, pak dejen ind i plastfolie og lad den hvile i køleskabet i mindst 30 minutter.
7. Derefter smør din tærteform og drys den med sukker.
8. Rul dejen ud til 2-3 mm tykkelse og læg den i tærteformen.
9. Placer det hele i køleskabet (eller fryseren, hvis muligt) i mindst 2 timer.
10. Forbag tærtebunden i 15 minutter ved 170°C.
11. I mellemtiden forbereder du mandelcremen.
12. Bland det bløde smør med flormelis, mandelmel, stivelse og citronskal.
13. Tilsæt ægget og bland godt.
14. Fordel mandelcremen i bunden af den forbagte dej og tilsæt de skårne jordbær.
15. Bag igen i 10 til 15 minutter ved 170°C.
16. Fjern cirklen straks efter bagning, vær forsigtig, da dejen er skrøbelig.
17. Lad den køle af.
18. Fjern stilkene fra jordbærene og skær dem i stykker.
19. Læg dem i en gryde med sukker og citronsaft, og lad dem simre ved lav varme under omrøring, indtil du får en kompottekstur (ca. 30 minutter).
20. Lad det køle helt af i køleskabet.
21. Pisk fløden til flødeskum, tilsæt derefter flormelis og vanilje.
22. Gå videre til samlingen.
23. Pleincœur starter han med at sprede vaniljecremen, før han lægger kompotten; jeg lavede en fejl og gjorde det omvendt, men det er op til dig Så fordel et tyndt lag vaniljecreme over mandelcremen, glat det ud, og tilsæt derefter ca. 2/3 af kompotten.
24. Tilsæt derefter de skårne jordbær og tryk dem ned i kompotten.
25. Tilsæt resten af kompotten mellem og over jordbærstykkerne, glat det ud med en skrå spatula, og så nyd det!

