

Hindbærtærte med tonkabønne

Ingrédients

- 100g hele æg (2 mellemstore æg)
- 60g sukker
- 60g mel
- 100g sukker
- 75g vand
- 15g hindbærsirup (eller hindbærlikør)
- 235g sødmælk
- 55g æggeblommer (ca. 3 blommer)
- 80g sukker
- 35g majsstivelse
- 25g smør (1)
- 100g smør (2) taget ud af køleskabet flere timer i forvejen
- 400g hindbær
- 75g fløde
- 10g flormelis

Préparation

1. Her er en opskrift, der endnu ikke fandtes på min blog, nemlig den klassiske hindbærtærte.
2. En svampet kage, en mousselinecreme og masser af hindbær, og så er din kage klar!
3. Ret simpel at lave, jeg har valgt at aromatisere den med tonkabønne, men du kan også parfume den med vanilje, eller citron, lime, pistacie... alt efter hvad du har lyst til!
4. Selvfølgelig er det en grundopskrift, så du kan også bruge den til at lave en jordbærtærte, du skal blot erstatte hindbærene med jordbær (forresten, uden for sæsonen kan du også bruge kiwier eller abrikoser...), svampede kage og mousselinecreme forbliver de samme.
5. Forresten, når vi taler om svampede kager, har jeg lavet den uden vandbad, men hvis du foretrækker teknikken med, er der ingen problemer, proportionerne forbliver de samme.
6. Til finishen har jeg sprøjtet lidt let sukkeret flødeskum i stedet for den klassiske marcipan, men du kan også dække kagen med hindbær eller dekorere den efter dine ønsker.
7. Pisk æggene med sukkeret i flere minutter (mindst 10 til 15), indtil du får en lys, meget luftig blanding, der danner bånd.
8. Sigt melet og tilsæt det sammen med den revne tonkabønne ved hjælp af en dejskraber.
9. Det er vigtigt at blande så lidt som muligt for at få en homogen, men stadig godt luftig dej.
10. Hæld dejen i en form eller en ring med en diameter på 18 cm og bag i en forvarmet ovn ved 180°C i cirka 15 minutter (tjek det afhængigt af ovnen).
11. Imbibering sirup: sukker vand hindbærsirup (eller hindbærlikør) Kog vandet og sukkeret op.
12. Når sukkeret er helt opløst, tilsæt hindbærsirupen (og lidt revet tonkabønne, hvis du vil), og sæt det til side.
13. Mousselinecreme: sødmælk 1/2 tonkabønne æggeblommer (ca.
14. Kog mælken med den revne tonkabønne.
15. I mellemtiden pisker du æggeblommerne med sukkeret og majsstivelsen.
16. Hæld halvdelen af den varme mælk over den tidligere blanding, mens du blander godt, og hæld derefter det hele tilbage i gryden.
17. Kog ved medium varme, mens du konstant pisker, indtil cremen tykner.

18. Tag gryden af varmen, tilsæt smørret (1) og rør godt, hæld derefter cremen i en beholder (så stor som muligt, hvis du har travlt), dæk den med plastfolie og lad den køle af i køleskabet, indtil den er ved stuetemperatur (den må ikke være for kold, når du tilsætter smørret).
19. Mousselinecreme: Når creme patissiere er ved stuetemperatur, pisk den for at glatte den, og tilsæt derefter smørret lidt ad gangen (det skal være meget blødt for at kunne inkorporeres korrekt) mens du konstant pisker.
20. Fortsæt med at piske, indtil du har en mousselinecreme, der er godt luftig, skummende og glat.
21. Hvis temperaturerne ikke var gode, og du stadig ser stykker af smør, eller hvis din mousseline er skilt, så panik ikke, den kan reddes.
22. I så fald skal du tage en brænder og varme kanterne af skålen, mens du fortsætter med at piske, cremen vil glatte sig gradvist (hvis du ikke har en brænder, kan du sætte skålen i et varmt vandbad i et par sekunder, og så piske, og gentage indtil du får et godt resultat).
23. Derefter går vi videre til samlingen.
24. Skær svampede kage i to, og imbibér de to dele med en pensel.
25. Placer din ring på serveringspladen, og læg derefter lidt plastfolie indeni.
26. Placer halvhindbær hele vejen rundt (jeg har lavet to lag, men du kan lave et enkelt).
27. Skær svampede kage til den rigtige diameter, og læg den i bunden af ringen.
28. Sprøjt lidt mousselinecreme på svampede kage og på kanterne for at dække hindbærene, og læg derefter hele hindbær ovenpå.
29. Dæk med mousselinecreme, og læg den anden svampede kage ovenpå.
30. Afslut med en lille smule mousselinecreme og glat toppen godt.
31. Stil hindbærtærten i køleskabet i mindst 2 til 3 timer.
32. Tag hindbærtærten ud af formen (hvis du ikke har tænkt dig at spise den med det samme, så tag ikke plastfolien af).
33. Pisk fløden med flormelis, indtil du får en fast flødeskum.
34. Sprøjt den på toppen af hindbærtærten, og dekorér med nogle hindbær og lidt revet tonkabønne.
35. Og voilà, din hindbærtærte er klar, du kan nyde den!