

Nøgenkage med hasselnød, grapefrugt og jordbær

Ingrédients

- 90g sukker
- 3 æg
- 50g smør
- 165g grapefrugtjuice
- 20g maizena
- 3 æg
- 75g smeltet smør
- 70g muscovadosukker
- 55g hasselnøddepraliné
- 90g mel
- 75g hasselnøddepulver
- 75g mælk
- 5g bagepulver
- 1 knivspids salt
- 165g fløde
- 400g jordbær

Préparation

1. Jeg bruger sjældent grapefrugt i bagværk, fordi jeg elsker det, men jeg er ikke alene om at spise mine kager, og folk omkring mig kan ikke lide denne frugt særlig meget.
2. Denne kage er derfor en undtagelse, lavet til min fødselsdag.
3. Jeg har kombineret tre af mine yndlingssmage, hasselnød, jordbær og altså grapefrugt.
4. Det er en simpel kage at lave og samle, og som kræver lidt udstyr udover formen til bagning.
5. Selvfølgelig, hvis du ikke kan lide grapefrugt, kan du sagtens erstatte det med citron (citron, hasselnød og jordbær fungerer også rigtig godt)!
6. Pisk æggene med sukkeret og maizenaen.
7. Varm grapefrugtjuicen op, og hæld den over æggene mens du pisker konstant.
8. Hæld tilbage i gryden, og lad det tykne over medium varme mens du rører konstant.
9. Tag det af varmen, og tilsæt smørret skåret i små stykker (hvis nødvendigt, brug en stavblender for at gøre teksten ensartet).
10. Hæld det i en skål, dæk det med plastfolie og lad det køle af.
11. Imens forbereder du hasselnødkagen, og lav kun diplomatcremen når du er klar til at samle.
12. Pisk æggene med sukkeret og pralinéen.
13. Tilsæt det smeltede smør, salt, og derefter de sigtede tørre ingredienser (mel, bagepulver, hasselnøddepulver).
14. Afslut med at tilsætte mælken.
15. Når dejen er ensartet, hæld den i en smurt og melet eller sukkeret form med 12 cm i diameter.
16. Vær opmærksom på, at din form skal være høj nok, ellers gør som jeg og bag dejen i to omgange.
17. Bages i en forvarmet ovn ved 180°C i cirka 30 minutter (tjek bagningen med spidsen af en kniv, den skal komme ud tør).
18. Grapefrugt diplomatisk creme: Grapefrugtcreme fløde Når kagen er bagt og afkølet, og grapefrugtcremen er godt kold, pisk fløden til flødeskum.

19. Tilsæt en skefuld flødeskum til cremen mens du rører kraftigt for at løsne den.
20. Tilsæt resten forsigtigt med en dejskraber, og gå videre til samlingen.
21. Skær jordbærene i små tern.
22. Skær kagen i "skiver" i tykkelsen, og læg diplomatcremen i en sprøjtepose.
23. Begynd med at sprøjte en stribe creme rundt om kagen, derefter lidt creme i midten og fyld med tern af jordbær.
24. Dæk med en anden skive kage, og fortsæt på denne måde indtil alt er brugt.
25. Til dekoration har jeg blot sprøjtet lidt diplomatcreme med en saint-honoré tyl, og derefter drysset kagen med hakkede hasselnødder og jordbær.
26. Velbekomme!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com