

Hindbærsnitte

Ingrédients

- 60g smør
- 4 æg
- 120g sukker
- 200g hindbærpuré af typen Ponthier
- 50g fløde med 30% fedt
- 7g bagepulver
- 200g mel
- 25g hindbærpuré
- 40g vand
- 20g sukker
- 250g hindbær-inspiration fra Valrhona
- 65g neutral olie (f.eks. drueskerner)

Préparation

1. Efter flan pâtissier med hindbær for at bruge en åbnet frugtpuré, her er hindbærs kagen!
2. Når jeg bruger frugtpuréer i visse opskrifter, er det sjældent, at jeg hurtigt får brugt en liter, så jeg prøver at finde opskrifter for at undgå spild (så ja, selvfølgelig kan man fryse puréen i form af isterninger, men hvis fryseren er fuld, er det altid rart at have en opskrift klar til at bruge den).
3. Ponthier fløde med 30% fedt bagepulver melBegynd med at smelte smørret, og lad det derefter køle af.
4. Pisk æggene med sukkeret, og tilsæt derefter hindbærpuréen og fløden.
5. Tilsæt melet og det sigtede bagepulver, og afslut med det let afkølede smeltede smør.
6. Hæld dejen i en smurt og melet kageform eller en form beklædt med bagepapir, og bag den i ovnen ved 160°C i cirka 1 time (tjek med spidsen af en kniv, der stikkes ind i kagen, bagetiden kan variere afhængigt af ovnen).
7. Lidt før bagningen er færdig, forbered siruppen til gennemblødning.
8. Når kagen er bagt, vend den ud af formen og lad den køle af på en bagerist.
9. Gennemblødningssirup: hindbærpuré vand sukkerKog alle ingredienserne i en gryde.
10. Når sukkeret er helt opløst, tages gryden af varmen.
11. Gennemblød kagen, mens den stadig er varm, med en pensel.
12. Valrhona neutral olie (f.
13. eks.
14. drueskerner)Smelt hindbær-inspirationen i et vandbad, og tilsæt derefter olien.
15. Bland godt, og vent, indtil glasuren er mellem 30 og 35°C, før du hældes den over kagen, der ligger på en bagerist.
16. Lad det krystallisere, og så er det tid til at nyde!