

Vanilja-kahvimarmoripiirakka.

Ingrédients

- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g mantelijauhetta
- 1 kananmuna
- 160g T55-jauhoa
- 50g maissitärkkelystä
- 1 vaniljatanko
- 400g kermaa
- 400g täysmaitoa
- 1 kananmuna
- 3 kananmunan keltuaista
- 150g ruokosokeria
- 60g maissitärkkelystä

Préparation

1. Ja kyllä, jälleen kerran piirakka!
2. Mutta tällä kertaa erittäin kermaisia versio, kiitos voimakkaamman mutta lyhyemmän kypsennyksen, jonka valitsin maustaa vaniljalla ja kahvilla.
3. Voit toki tehdä reseptin 100% vanilja- tai 100% kahviversiona tai vaikka appelsiininkukan maulla Ainoa ohje on, että älä jätä taikinan esikypsennystä väliin, muuten riskinä on, että taikina ei kypsy tarpeeksi, sillä piirakka viettää uunissa vain muutaman minuutin.
4. Ainekset: Käytin Norohyn Madagascarin vanilja- ja kahviuutetta Valrhonasta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustosta (kumppanilinkki).
5. Välineet: Vatkain Kaulin Rei'itetty levy 18 cm rengas Valmistusaika: 35 minuuttia + 15-20 minuuttia paistoaPiirakalle, jonka halkaisija on 18cm / 6-8 henkilöä: Makea taikina: pehmeää voita tomusokeria mantelijauhetta 1 kananmuna T55-jauhoa maissitärkkelystä Kermaa pehmeäksi jätetty voita tomusokerin ja mantelijauheen kanssa.
6. Lisää kananmuna.
7. Viimeistele sekoittamalla mukaan jauhot ja maissitärkkelys, taikinaa liikaa työstimättä.
8. Anna taikinan levätä jääkaapissa vähintään 1 tunti, sitten kauli ja vuoraa vain kanssa voideltu 18cm halkaisijaltaan ja 6cm korkea rengas.
9. Palauta piirakkapohja jääkaappiin tai pakastimeen vähintään 2 tunniksi.
10. Seuraavaksi pistele taikina haarukalla ja paista esikypsennetyssä uunissa 170°C:ssa 20 minuuttia.
11. Vanilja- ja kahvikermanesteet: 1 vaniljatanko kermaa täysmaitoa 1 kananmuna 3 kananmunan keltuaista ruokosokeria maissitärkkelystä Kahviute (määrä säädettävissä käytetyn uutteen ja makusi mukaan) Kuumenna maito ja kerma yhdessä vaniljatangon siementen kanssa.
12. Sillä välin vatkaa kananmuna, kananmunankeltuaiset, sokeri ja maissitärkkelys.
13. Kaada kuuma neste munien päälle hyvin sekoittaen, kaada sitten kaikki takaisin kattilaan ja kypsennä miedolla lämmöllä koko ajan vatkatun, kunnes seos paksunee.
14. Ota pois lämmöltä ja jaa kerma kahteen yhtä suureen tai erikokoiseen osaan; makusi mukaan voit tehdä puolet vaniljaa/puolet kahvia tai vaikka 1/3 ja 2/3 tai muuta.
15. Lisää toiseen osaan kahviuutetta (tai tarvittaessa liukenevaa kahvia), kunnes saavutetaan haluttu maku.
16. Päällystä molemmat kermat kosketuspinnan filmillä ja anna niiden jäähtyä.

17. Kun kermat ovat haaleita, kaada ne vuorotellen esikypsennetyn piirakkapohjan päälle marmoriefektin saamiseksi.

18. Paistoaika: Esilämmitä uuni 200°C:een, sitten paista piirakka 15-20 minuuttia kypsyyssasteen mukaan.

19. Anna jäähtyä täysin ennen irrottamista ja nauttimista!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com