

Rubikin kakku pistaasi & vadelma (inspiraatio Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g mantelijauhetta
- 75g muscovadosokeria
- 110g kananmunan valkuaisia
- 35g kananmunan keltuaisia
- 10g pistaasipastaa
- 20g kermaa
- 20g sokeria
- 65g voita
- 1g suolaa
- 70g vehnä jauhoja T55
- 2g leivinjauhetta
- 60g murskattuja pistaaseja
- 300g vadelmapyreetä
- 4g pektiiniä
- 20g sokeria
- 200g valkoista Ivoire-suklaata
- 200g kaakaovoita
- 140g maitoa
- 290g kermaa
- 280g sokeria 1
- 100g glukoosia
- 25g perunajauhoja
- 90g sokeria 2
- 10g jauhetta gelatiinia
- 60g vettä gelatiinia varten
- 20g murskattuja pistaaseja

Préparation

1. Joulun valkoisen rubik's cake -kakun jälkeen aloin tehdä täysin punaista rubik's cake -kakkua vadelma-pistaasi -makuisena.
2. Inspiroiduin tietenkin Cédric Groletin kirjasta Fruits, kakun ja kuorrutusten reseptit ovat hänen, ja vadelmakastikkeen tein yksinkertaisesti sekoittamalla vadelmapyreetä pektiinin kanssa.
3. Tämä rubik's cake on suhteellisen helppo valmistaa, koska kaikki kuutiot ovat samaa makua, mutta viimeistely/kuorrutus vie aina yhtä paljon aikaa, joten on tärkeää organisoida itsensä hyvin, jotta on aikaa tehdä viimeistelyt kunnolla.
4. Sulata voi ja anna sen jäähtyä.
5. Sekoita mantelijauhe muscovadosokerin, kananmunan valkuaisien, keltuaisten, pistaasipastan, kerman, sokerin ja suolan kanssa.
6. Lisää voi, sitten jauhot ja leivinjauhe.
7. Vatkaa jäljelle jääneitä kananmunan valkuaisia kovaksi vaahdoksi ja lisää jäljelle jäänyttä sokeria.
8. Lisää ne edelliseen seokseen ja lisää murskatut pistaasit.
9. Kaada leivinpaperille ja paista 8-10 minuuttia 180°C:ssa.
10. Kiehauta vadelmapyree.
11. Sekoita sokeri ja pektiini ja kaada ne sitten vadelmapyreen joukkoon.
12. Kiehauta uudelleen sekoittaen ja siirrä sivuun odottamaan kokoamista.

13. Kokoaminen: Tein erittäin ohutta kakkua, joten päätin laittaa jokaiseen kuutioon 3 kerrosta kakkua ja 2 kerrosta kastiketta, mutta voit tietenkin laittaa yhden kerroksen kakkua, kastiketta ja sulkea toisen kerroksen kakulla.
14. Kun 25 kuutiota on täytetty, laita ne pakastimeen muutamaksi tunniksi.
15. Ivoire-suklaan päälle.
16. Lisää väriainetta ja sekoita kaikki sauvasekoittimella.
17. Kun kuorrutus on 32°C:ssa, upota 5 kuutiota siihen ja pyöritä niitä mantelijauheessa ennen kuin laitat ne takaisin pakastimeen.
18. Upota sitten kaikki jäljelle jääneet kuutiot siihen ja laita ne takaisin pakastimeen.
19. Kuorrutukset: Tein seuraavat kuorrutukset: punainen peili, Bordeaux-peili, punainen rocher-peili pistaasilla, ja käytin samettikuorrutuspulloa kuorrutetuilla kuutioilla, jotka olivat mantelijauheessa ja viimeisillä.
20. Tämä kuorrutusmäärä on erittäin suuri, luulen että se riittää, jos haluat käyttää tätä kuorrutusta 25 kuutioon.
21. Koska käytän sitä vain 10 kuutioon, luulen että tämä määrä puolittamalla riittää.
22. Liota gelatiinia kylmässä vedessä.
23. Kiehauta maito, kerma, sokeri 1 ja glukoosi.
24. Lisää sitten sokeri 2 ja perunajauho seokseen ja vatkaa hyvin, ja keitä samalla sekoittaen.
25. Kun kuorrutus on 40°C:ssa, lisää gelatiini ja jaa kuorrutus 2/3 – 1/3: ensimmäiseen kulhoon (2/3 kuorrutuksesta) lisää punaista väriainetta kunnes saat kirkkaan punaisen värin, toiseen kulhoon (1/3 kuorrutuksesta) lisää punaista väriainetta ja hieman mustaa saadaksesi Bordeaux-punaisen.
26. Sekoita sitten kuorrutukset sauvasekoittimella ja siivilöi ne.
27. Lopuksi jaa punainen kuorrutus kahteen ja lisää toiseen niistä murskatut pistaasit.
28. Ota kuutiot pakastimesta ja upota 5 jokaiseen väriin.
29. Lopuksi suihkuta viisi kuutiota, jotka on peitetty mantelijauheella, ja viisi viimeistä kuutiota punaisella samettipullolla.
30. Aseta kuutiot kolmeen pleksilasiin, ja pinoa ne (tein suklaasta sylintereitä, jotta voisin pinota niitä).
31. Rubik's cake on valmis!