

Vadelma tonkapavulla

Ingrédients

- 100g kokonaisia munia (2 keskikokoista munaa)
- 60g sokeria
- 60g jauhoja
- 100g sokeria
- 75g vettä
- 15g vadelmasiirappia (tai vadelma-alkoholia)
- 235g täysmaitoa
- 55g kananmunankeltuaisia (noin 3 keltuaista)
- 80g sokeria
- 35g maissitärkkelystä
- 25g voita (1)
- 100g voita (2), joka on otettu jääkaapista useita tunteja etukäteen
- 400g vadelmia
- 75g täysmaitoa
- 10g tomusokeria

Préparation

1. Tässä on resepti, jota ei vielä ollut blogissani, klassisesta vadelmakakusta.
2. Kakkupohja, mousseline-kerma ja paljon vadelmia, ja voilà, kakku on valmis!
3. Melko helppo valmistaa, olen valinnut maustaa sen tonkapavulla, mutta voit myös maustaa sen vaniljalla, sitruunalla, limellä, pistaasilla... mieltymystesi mukaan!
4. Tietenkin tämä on perusresepti, joten voit myös käyttää sitä valmistamaan mansikkakakua, riittää, että vaihdat vadelmat mansikoihin (itse asiassa, sesongin ulkopuolella voit myös käyttää kiivejä tai aprikooseja...), kakkupohja ja mousseline-kerma pysyvät samoina.
5. Muuten, puhuessani kakkupohjasta, tein sen ilman vesihaudetta, mutta jos mieluummin käytät sitä tekniikkaa, ei hätää, mittasuhteet pysyvät samoina.
6. Vatkaa munat sokerin kanssa useita minuutteja (vähintään 10–15), kunnes saat vaalean, hyvin kuohkean seoksen, joka tekee nauhan.
7. Siivilöi jauhot ja lisää ne raastetun tonkapavun kanssa käyttämällä nuolijaa.
8. Sekoita mahdollisimman vähän, jotta saat homogeenisen mutta edelleen hyvin kuohkean taikinan.
9. Kaada 18 cm halkaisijaltaan olevaan vuokaan ja paista esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa noin 15 minuuttia (tarkista uunista riippuen).
10. Imbibaussirup: sokeria vettä vadelmasiirappia (tai vadelma-alkoholia) Kiehauta vesi ja sokeri.
11. Kun sokeri on täysin liennut, lisää vadelmasiirappi (ja hieman raastettua tonkapavua, jos haluat), ja varaa.
12. Kiehauta maito raastetun tonkapavun kanssa.
13. Samaan aikaan vatkaa kananmunankeltaiset sokerin ja maissitärkkelyksen kanssa.
14. Kaada puolet kuumasta maidosta edelliseen seokseen sekoittaen hyvin, ja kaada kaikki takaisin kattilaan.
15. Kypsennä keskilämmöllä jatkuvasti vatkatun, kunnes kerma paksuuntuu.
16. Poista liedeltä, lisää voi (1) ja sekoita hyvin, kaada sitten kerma astiaan (mahdollisimman suureen, jos olet kiireessä), peitä kelmulla ja jäädytä jääkaapissa, kunnes se on huoneenlämpöistä (sen ei pitäisi olla liian kylmää voin lisäämiseksi).
17. Mousseline-kerma: Kun kermavaahto on huoneenlämpöistä, vatkaa se tasaiseksi, ja lisää sitten vähitellen pehmeä voi (sen on oltava hyvin pehmeää, jotta se sekoittuu kunnolla) jatkuvasti vatkatun.

18. Jatka vatkaamista, kunnes saat hyvin ilmavan, vahtoisen ja sileän mousseline-kerma.
19. Jos lämpötilat eivät ole hyviä ja näet vielä voipaloja, tai jos mousselinesi on juoksettunut, ei hätää, se on korjattavissa.
20. Tässä tapauksessa ota kaasupoltin ja lämmitä kulhon reunoja samalla kun jatkat vatkaamista, kerma tasoittuu vähitellen (jos sinulla ei ole kaasupoltinta, laita kulho muutamaksi sekunniksi kuuman vesihauteen päälle, vatkaa sitten ja toista, kunnes saat hyvän tuloksen).
21. Siirry sitten kokoamiseen.
22. Leikkaa kakkupohja kahtia ja kostuta molemmat osat siveltimellä.
23. Aseta rengas tarjoilulautaselle ja laita sisälle kelmua.
24. Aseta puolikkaita vadelmia ympäriinsä (laitoin kaksi kerrosta, mutta voit tehdä vain yhden).
25. Leikkaa kakkupohja uudelleen saadaksesi oikean halkaisijan ja aseta se renkaan pohjalle.
26. Pursota hieman mousseline-kermaa kakkupohjan päälle ja reunoille peittäääkseen vadelmat, ja aseta sitten kokonaisia vadelmia päälle.
27. Peitä mousseline-kerma, sitten toinen kakkupohja.
28. Viimeistele pienellä määrällä mousseline-kermaa ja tasoita pinta hyvin.
29. Laita vadelmakakku jääkaappiin vähintään 2–3 tunniksi.
30. Irrota vadelmakakku (jos et aio syödä sitä heti, älä poista kelmua).
31. Vatkaa kerma tomusokerin kanssa, kunnes saat jämääkää kermavaahtoa.
32. Pursota se vadelmakakun päälle, ja koristele muutamalla vadelmalla ja hieman raastetulla tonkapavulla.
33. Ja voilà, vadelmakakkusi on valmis, voit nauttia siitä!