

Alaston kakku hasselpähkinä, greippi & mansikka

Ingrédients

- 12 cm halkaisijaltaan ja noin 20 cm korkealle kakulle:
- 90g sokeria
- 3 munaa
- 50g voita
- 165g greippimehua
- 20g maissitärkkelystä
- 3 munaa
- 75g sulatettua voita
- 70g ruokosokeria
- 55g hasselpähkinäpraliinia
- 90g jauhoja
- 75g hasselpähkinäjauhetta
- 75g maitoa
- 5g leivinjauhetta
- 1 ripaus suolaa
- 165g vispikermää
- 400g mansikoita

Préparation

1. Käytän harvoin greippiä leivonnassa, koska vaikka rakastan sitä, en ole yksin syömässä kakkujani ja ympärilläni olevat ihmiset eivät erityisesti pidä tästä hedelmästä.
2. Tämä kakku on siis poikkeus, valmistettu syntymäpäiväni kunniaksi.
3. Yhdistin siihen kolme suosikkimakua, hasselpähkinän, mansikan ja greipin.
4. Se on yksinkertainen kakku valmistaa ja koota, ja se vaatii vain vähän välttämätöntä välineistöä, lukuun ottamatta paistovuokaa.
5. Tietenkin, jos et pidä greipistä, voit hyvin korvata sen sitruunalla (sitruuna, hasselpähkinä ja mansikka toimivat myös erittäin hyvin)!
6. Vatkaa munat sokerin ja maissitärkkelyksen kanssa.
7. Kuumenna greippimehu ja kaada se munien päälle samalla vatkaton.
8. Kaada takaisin kattilaan ja paksunna keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen.
9. Poista lämmöltä ja lisää voi pieninä paloina (tarvittaessa käytä sauvasekoitinta, jotta koostumus on tasainen).
10. Siirrä, peitä kelmulla ja anna jäähtyä.
11. Samaan aikaan valmista hasselpähkinäkakku ja valmista diplomaatikreemi vasta kun olet valmis kokoamaan.
12. Vatkaa munat sokerin ja praliinin kanssa.
13. Lisää sulatettu voi, suola ja sitten siivilöidyt kuivat aineet (jauhot, leivinjauhe, hasselpähkinäjauhe).
14. Viimeistele lisäämällä maito.
15. Kun taikina on tasaista, kaada se voideltuun ja jauhotettuun tai sokerilla päällystettyyn 12 cm halkaisijaltaan olevaan vuokaan.
16. Huomaa, että vuokasi on oltava tarpeeksi korkea, muuten tee kuten minä ja paista taikina kahdessa erässä.
17. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 30 minuuttia (tarkista kypsäys veitsen kärjellä, sen tulee tulla ulos kuivana).
18. Greippidiplomaatikreemi: Greippikreemi vispikermää Kun kakku on kypsä ja jäähtynyt, ja kreemi on hyvin

kylmää, vatkaa vispikerma kuohkeaksi.

19. Lisää lusikallinen kermavaahtoa kreemiin sekoittaen voimakkaasti, jotta se notkistuu.

20. Lisää loput varovasti lastalla, ja siirry kokoamiseen.

21. Leikkaa mansikat pieniksi kuutioiksi.

22. Leikkaa kakku "viipaleiksi" paksuudeltaan, ja laita diplomaatikreemi pursotinpussiin.

23. Aloita pursottamalla kerros kreemiä kakun reunoille, sitten hieman kreemiä keskelle ja täytä mansikkakuutioilla.

24. Peitä toisella kakkuviipaleella ja jatka näin, kunnes kaikki on käytetty.

25. Koristeeksi pursotin vain hieman diplomaatikreemiä Saint-Honoré -tyllalla, ja ripottelin kakun päälle hasselpähkinärouhetta ja mansikoita.

26. Hyvää ruokahalua!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com