

Perinteinen, yksinkertainen ja raikas mansikkakakku

Ingrédients

- 2 munaa
- 60g sokeria
- 60g jauhoja
- 15g voita
- 350g mansikoita
- 2 ruokalusikallista sokeria
- 100g täysmaitovoidetta
- 125g kananmunankeltuaisia
- 125g sokeria
- 40g maissitärkkelystä
- 1 vaniljatanko
- 200g mansikoita
- 30g sokeria
- 1,5g agar-agaria

Préparation

1. Ensimmäinen mansikkakakku kaudella, tässä ollaan!
2. Klassinen versio: sokerikakku (mansikkaliemellä kostutettuna), vaniljamousse, tuoreita mansikoita (paljon) ja mansikkahilloa lopuksi.
3. Yhteenvetona, ei mitään kovin monimutkaista, mutta tarvitset silti hieman työtä ja kärsivällisyyttä ennen kuin voit nauttia Tarvikkeet: Reikälevy Mini kulmaspatuuli Pursotuspussit 20 cm rengas Rhodoidi Ainekset: Olen käyttänyt Norohy-vaniljaa Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Valmistusaika: 1h15 + 15 minuuttia paistoaikaa20-24 cm halkaisijaltaan olevaan mansikkakakkuun:
Sokerikakku: 2 munaa sokeria jauhoja voita Sulata voi ja anna sen jäähtyä.
5. Vatkaa kokonaiset munat sokerin kanssa vähintään 10 minuuttia, kunnes seos kuohkeutuu ja vaalenee.
6. Lisää siivilöidyt jauhot, sekoita hyvin, ja ota pieni osa taikinasta ja sekoita se sulatettuun voihin.
7. Lopuksi sekoita kaksi taikinaa varovasti, kaada 20 cm halkaisijaltaan olevaan rinkulaan ja paista heti esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa noin 15 minuuttia.
8. Anna jäähtyä ja kääri kelmuun ennen kokoamista, jotta sokerikakku pysyy pehmeänä.
9. Mansikat: mansikoita 2 ruokalusikallista sokeria Poista mansikoiden kannat ja leikkaa ne suuriksi paloiksi.
10. Ripotele päälle sokeria, sekoita ja säilytä jääkaapissa ennen kokoamista.
11. Kermavaahto: täysmaitoa täysmaitovoidetta kananmunankeltuaisia sokeria maissitärkkelystä 1 vaniljatanko Kuumenna kerma ja maito vaniljatangon siementen kanssa.
12. Vatkaa kananmunankeltuaiset sokerin ja maissitärkkelyksen kanssa.
13. Kun maito on kuumaa, kaada siitä puolet munaseokseen samalla hyvin vatkaton, ja kaada kaikki takaisin kattilaan.
14. Paksuuntuu keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen, siirrä sitten astiaan ja peitä kelmulla.
15. Anna jäähtyä jääkaapissa, kunnes kerma on huoneenlämpöistä.
16. Vaniljamousse: pehmeää voita Kun kermavaahto on jäähtynyt, vatkaa se kevyeksi, lisää sitten vähitellen pehmeä voi samalla jatkuvasti vatkaton.

17. Kermasi on valmis, kun voi on täysin sekoittunut ja kerma on hyvin ilmavaa (vatkaa noin 10-15 minuuttia keskilämmöllä).
18. Siirry kokoamiseen.
19. Kokoaminen: noin mansikoita reunaa varten Aseta rinkula tarjoiluvadille.
20. Vuoraa se rhodoidilla, ja aseta puolikkaita mansikoita reunalle.
21. Leikkaa sokerikakku kahtia paksuudeltaan ja muotoile sitä tarvittaessa.
22. Aseta ensimmäinen puolikas rinkulaan.
23. Siivilöi hieman makeutetut mansikat saadaksesi mehun, ja kostuta sokerikakkua puolikkaalla mehusta.
24. Peitä sokerikakku ja mansikat vaniljamousseilla, lisää sitten 2/3 valutetuista mansikoista.
25. Lisää hieman vaniljamousseja, sitten loput mansikoista.
26. Peitä toisella puolikkaalla sokerikakkua, kostuta se lopulla mansikkamehulla, ja viimeistele lopulla vaniljamousseilla.
27. Silota pinta hyvin ja laita mansikkakakku jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.
28. Mansikkahillo: mansikoita sokeria 1, agar-agaria Muutama mansikka koristeluun Poista mansikoiden kannat ja soseuta ne.
29. Kuumenna saatu sose.
30. Sekoita sokeri ja agar-agar, ja kaada seos vähitellen kuumaan soseeseen.
31. Sekoita hyvin ja kuumenna kiehuvaaksi.
32. Jatka kypsentämistä 2-3 minuuttia jatkuvasti vatkatun, ja anna jäähtyä.
33. Kaada lopuksi kakun päälle, silota pinta ja laita jääkaappiin 2 tunniksi.
34. Koristele muutamalla mansikalla ja nauti!