

Vadelmakakku

Ingrédients

- 60g voita
- 4 munaa
- 120g sokeria
- 200g Ponthier-tyyppistä vadelmapyreettä
- 50g 30% rasvapitoisuudella olevaa kermaa
- 7g leivinjauhetta
- 200g jauhoja
- 25g vadelmapyreettä
- 40g vettä
- 20g sokeria
- 250g Valrhona vadelma-inspiraatiota
- 65g neutraalia öljyä (esim. viinirypäleöljyä)

Préparation

1. Après le flan pâtissier à la framboise pour utiliser une purée de fruit entamée, voilà le cake framboise !
2. Quand j'utilise des purées de fruits dans certaines recettes, c'est rare que j'écoule le litre rapidement, du coup j'essaie de trouver des recettes pour éviter le gaspillage (alors oui bien sûr, on peut congeler la purée sous forme de glaçons mais si le congélateur est plein c'est toujours sympa d'avoir une recette sous le coude pour l'utiliser).
3. Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää sitten vadelmapyre ja kerma.
4. Lisää siivilöidyt jauhot ja leivinjauhe, ja viimeistele sulatetulla, hieman jäähtyneellä voilla.
5. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun leipävuokaan tai vuokaan, jossa on leivinpaperi, ja paista 160°C:ssa noin 1 tunti (tarkista kypsyyys pistämällä veitsi kakkuun, kypsennysaika voi vaihdella uunista riippuen).
6. Heti ennen kypsennyksen loppua valmista kostutus-siirappi.
7. Kun kakku on kypsä, kumoa se ja anna sen jäähtyä ritilällä.
8. Kostutus-siirappi : vadelmapyreettä vettä sokeria Kiehauta kaikki ainekset kattilassa.
9. Kun sokeri on täysin liennut, ota kattila pois liedeltä.
10. Kostuta vielä kuuma kakku siveltimen avulla.
11. Valrhona vadelma-inspiraatiota neutraalia öljyä (esim.
12. viinirypäleöljyä) Sulata vadelma-inspiraatio vesihauteessa ja lisää sitten öljy.
13. Sekoita hyvin ja odota, että kuorrutus on 30–35°C ennen kuin kaadat sen kakun päälle, joka on asetettu ritilälle.
14. Anna kiteytyä ja nauti!