

Uunissa paistettu sitruunapiirakka (Christophe Adam)

Ingrédients

- 18 cm halkaisijaltaan ja 4-5 cm korkealle piirakalle:
- 180g vehnä jauhoja T55
- 50g perunajauhoja
- 90g tomusokeria
- 1g vaniljajauhetta tai 1 vaniljatanko raastettuna
- 30g mantelijauhetta
- 1g hienoa suolaa
- 95g voita
- 50g kokonaisia munia (noin 1 muna)
- 2 keltaisen sitruunan kuori
- 200g sokeria (laitoin 175)
- 300g kokonaisia munia (noin 6 munaa)
- 160g keltaista sitruunamehua
- 160g 35% rasvaa sisältävää kermää

Préparation

1. Olen löytänyt tämän reseptin l'Académie du Goût -sivustolta, sitruunapiirakka, mutta ei ollenkaan klassinen.
2. Tämä koostuu uunissa kypsyvästä seoksesta, joka tekee paksun piirakan, joka on kuin flan, hyvin kermaisen ja sitruunaisen koostumuksen kanssa ja rapean pohjan.
3. Selitän sen alla, en ole seurannut makean taikinan reseptiä, mielestäni voit tehdä tämän kakun valitsemallasi taikinalla, kunhan esikypsennät sen.
4. T perunajauhoja tomusokeria vaniljajauhetta tai 1 vaniljatanko raastettuna mantelijauhetta hienoa suolaa voita kokonaisia munia (noin 1 muna) En tehnyt tätä taikinaa, käytin pienen määrän hasselpähkinäistä makeaa taikinaa (joka sopii erittäin hyvin sitruunan kanssa) tähän piirakkaan.
5. Minulla ei ollut paljon, joten tein vain taikinasta ympyrän, jonka laitoin piirakkavuon pohjalle (kuten juustokakussa) ja esikypsensin noin kaksikymmentä minuuttia.
6. Annan silti alkuperäisen reseptin ja ohjeet täällä: Vaahdota voi tomusokerin ja vaniljan kanssa.
7. Lisää suola ja mantelijauhe.
8. Sekoita muna, sitten lopuksi jauhot ja perunajauhot.
9. Jäähdytä taikinaa jääkaapissa vähintään 30 minuuttia, sitten kauli se ja vuoraa 18 cm halkaisijaltaan ja 4-5 cm korkealla piirakkavuolla.
10. Laita vuoka pakastimeen vähintään 20 minuutiksi.
11. Esilämmitä sitten uuni 180°C:seen, laita alumiinifolio piirakkavuon pohjalle, peitä riisillä (tai kuivilla herneillä, keraamisilla palloilla...) ja paista 20 minuuttia.
12. Poista riisi ja alumiinifolio, ja paista uudelleen 130°C:ssa, kunnes taikina on kuiva ja kauniin kullanruskea.
13. Sitruunakreemi: 2 keltaisen sitruunan kuori sokeria (laitoin 175) kokonaisia munia (noin 6 munaa) keltaista sitruunamehua 35% rasvaa sisältävää kermää Sekoita sokeri sitruunankuorien kanssa (voit tehdä tämän etukäteen, piirakkasi on vain aromikkaampi).
14. Lisää munat, vatkaa hyvin, ja lisää sitten sitruunamehu.
15. Ota hieman tätä seosta ja sekoita se paksun kerman kanssa, jotta se notkistuu.
16. Kaada sitten takaisin pääseokseen ja sekoita, kunnes saat homogeenisen kerman.
17. Kaada kypsennetyn piirakkapohjan päälle, kuori pinta suurista kuplista.

18. Paista uudelleen 130°C:ssa 40-45 minuuttia.

19. Anna jäähtyä täysin ennen irrottamista.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com