

Málnás sütemény

Ingrédients

- 60g vaj
- 4 tojás
- 120g cukor
- 200g málnás püré (Ponthier típus)
- 50g 30%-os tejszín
- 7g süt por
- 200g liszt
- 25g málnás püré
- 40g víz
- 20g cukor
- 250g Valrhona málnás inspiráció
- 65g semleges olaj (pl. sz l magolaj)

Préparation

1. Miután a málnás flan recepttel felhasználtam egy megkezdett gyümölcspürét, itt a málnás sütemény!
2. Amikor gyümölcspüréket használok bizonyos receptekben, ritkán fogy el gyorsan az egy liter, ezért próbálok olyan recepteket találni, hogy elkerüljem a pazarlást (igen, természetesen fagyaszthatjuk a pürét jégkockák formájában, de ha a fagyasztó tele van, mindig jó, ha van egy recept a tarsolyban, amivel felhasználhatjuk).
3. A sütemény: vaj 4 tojás cukor málnás püré (Ponthier típus) 30%-os tejszín süt por lisztKezdje azzal, hogy megolvasztja a vaját, majd hagyja kihlni.
4. Verje fel a tojásokat a cukorral, majd adja hozzá a málnás pürét és a tejszínt.
5. Adja hozzá a lisztet és a szitált süt port, majd fejezze be a langyos olvasztott vajjal.
6. Öntse a tésztát a kivajazott és lisztezett vagy süt papírral bélelt kenyérformába, majd süsse 160°C-on körülbelül 1 órán át (ellen rízz egy késsel, amit a süteménybe szúr, a sütési idő változhat a sütőktől függően).
7. A sütés vége előtt készítse el az áztatószirupot.
8. Amikor a sütemény megsült, fordítsa ki és hagyja kihlni egy rácson.
9. Áztatószirup: málnás püré víz cukorForralja fel az összes hozzávalót egy lábasban.
10. Amikor a cukor teljesen feloldódott, vegye le a tűzről.
11. Áztassa a még meleg süteményt egy ecset segítségével.
12. Valrhona málnás inspiráció semleges olaj (pl.
13. sz l magolaj)Olvassza meg a málnás inspirációt vízzel lefektetve, majd adja hozzá az olajat.
14. Keverje jól, majd várjon, amíg a máz 30 és 35°C között van, hogy ráöntse a süteményre, ami egy rácson áll.
15. Hagyja megkristályosodni, majd élvezze!