

Kue telanjang kacang hazel, grapefruit & stroberi

Ingrédients

- 90g gula
- 3 telur
- 50g mentega
- 165g jus grapefruit
- 20g maizena
- 3 telur
- 75g mentega leleh
- 70g gula merah
- 55g pralin hazelnut
- 90g tepung
- 75g bubuk hazelnut
- 75g susu
- 5g baking powder
- 1 sejumput garam
- 165g krim cair
- 400g stroberi

Préparation

1. Saya jarang menggunakan grapefruit dalam pembuatan kue, karena meskipun saya sangat menyukainya, saya tidak sendirian dalam menikmati kue saya dan orang-orang di sekitar saya tidak terlalu menyukai buah ini.
2. Kue ini adalah pengecualian, dibuat untuk ulang tahun saya.
3. Saya menggabungkan tiga rasa favorit saya, yaitu hazelnut, stroberi, dan grapefruit.
4. Ini adalah kue yang sederhana untuk dibuat dan dirakit, dan hanya memerlukan sedikit peralatan penting selain cetakan untuk memanggang.
5. Tentu saja, jika Anda tidak menyukai grapefruit, Anda bisa menggantinya dengan lemon (lemon, hazelnut, dan stroberi juga sangat cocok)!
6. Kocok telur dengan gula dan maizena.
7. Panaskan jus grapefruit, dan tuangkan ke atas telur sambil terus mengocok.
8. Tuangkan kembali ke dalam panci, dan masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.
9. Matikan api, tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil (jika perlu, gunakan blender tangan untuk menghaluskan tekstur).
10. Pindahkan, tutup dengan plastik dan dinginkan.
11. Sementara itu, siapkan kue hazelnut, dan hanya siapkan krim diplomat ketika Anda siap untuk merakit.
12. Kocok telur dengan gula dan pralin.
13. Tambahkan mentega leleh, garam, lalu bahan kering (tepung, baking powder, bubuk hazelnut) yang sudah diayak.
14. Tambahkan susu terakhir.
15. Ketika adonan sudah homogen, tuangkan ke dalam cetakan berukuran 12cm yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau gula.
16. Perhatikan, cetakan Anda harus cukup tinggi, jika tidak lakukan seperti saya dan panggang adonan dalam dua tahap.
17. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 30 menit (periksa

kematangan dengan ujung pisau, harus keluar kering).

18. Krim Diplomat dengan Grapefruit: Krim patisserie grapefruit krim cair Ketika kue sudah matang dan dingin, dan krim patisserie sudah sangat dingin, kocok krim cair hingga kaku.

19. Tambahkan satu sendok krim kocok ke dalam krim sambil diaduk dengan kuat untuk melonggarkan.

20. Tambahkan sisa krim dengan lembut menggunakan spatula, lalu lanjutkan ke perakitan.

21. Potong stroberi menjadi dadu kecil.

22. Potong kue menjadi "irisan" secara horizontal, lalu masukkan krim diplomat ke dalam kantong piping.

23. Mulailah dengan memipihkan krim di sekitar tepi kue, lalu sedikit krim di tengah dan hiasi dengan dadu stroberi.

24. Tutupi dengan irisan kue lainnya, dan teruskan cara ini hingga habis.

25. Untuk dekorasi, saya hanya memipihkan sedikit krim diplomat dengan nozzle saint-honoré, lalu menaburkan kue dengan potongan hazelnut dan stroberi.

26. Selamat menikmati!