

Gâteau basque vaniglia e lampone

Ingrédients

- 250g di farina T55
- 5g di lievito in polvere
- 200g di burro
- 200g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 50g di rum scuro
- 600g di lamponi
- 20g di zucchero
- 1 uovo
- 230g di latte
- 50g di zucchero
- 25g di maizena
- 1 bacca di vaniglia
- 1 uovo

Préparation

1. Stiamo entrando tranquillamente nell'autunno, quindi è il momento di godersi gli ultimi frutti estivi!
2. È il caso di questo gâteau basque lampone e vaniglia, un dolce sempre facile da realizzare (anche se bisogna rispettare bene i tempi di raffreddamento per avere successo) e sempre delizioso. Materiale: Cerchio da 24cm Matterello da pasticceria Placca perforata Frusta Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Cremare il burro con lo zucchero.
4. Aggiungere la farina e il lievito, poi incorporare l'uovo e i tuorli.
5. Finire con il rum.
6. Dividere la pasta in due parti (una un po' più grande dell'altra), stendere ogni parte a 3-4mm di spessore tra due fogli di carta da forno (assicurarsi che le paste siano stese abbastanza da rivestire il proprio cerchio o stampo) e metterle in frigorifero per almeno 1h (essendo molto morbida, più è fredda più sarà facile da lavorare e rivestire).
7. Metti tutti gli ingredienti in una casseruola e lascia ridurre per 30 a 40 minuti, fino a ottenere la consistenza di una confettura.
8. Lascia raffreddare completamente.
9. Riscalda il latte con i semi della bacca di vaniglia.
10. Monta l'uovo con lo zucchero e la maizena, poi versa il latte sopra mescolando bene.
11. Versa tutto nella casseruola e fai addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
12. Versa in un piatto, copri con pellicola a contatto e lascia raffreddare completamente.
13. Montaggio & cottura: 1 uovo Stendere la pasta più grande nel proprio stampo/cerchio imburrito.
14. Stendi la crema alla vaniglia, poi la composta di lamponi.
15. Copri con la seconda pasta, poi metti in frigorifero per almeno 30 minuti.
16. Stendi una prima mano di doratura sul dolce, poi mettilo ancora in frigo per 30 minuti.
17. Stendi una seconda mano di doratura, poi stria la torta con la lama di un coltello secondo il motivo desiderato.

18. Infornare il dolce per 45 minuti di cottura a 175°C, poi lasciare raffreddare prima di gustare!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com