

Frambozen taart met tonkaboon

Ingrédients

- 100g eieren (2 middelgrote eieren)
- 60g suiker
- 60g bloem
- 100g suiker
- 75g water
- 15g frambozensiroop (of frambozenalcohol)
- 235g volle melk
- 55g eidooiers (ongeveer 3 dooiers)
- 80g suiker
- 35g maïzena
- 25g boter (1)
- 100g boter (2) die enkele uren van tevoren uit de koelkast is gehaald
- 400g frambozen
- 75g volle room
- 10g poedersuiker

Préparation

1. Voilà une recette qui n'existait pas encore sur mon blog, celle du classique framboisier.
2. Une génoise, une crème mousseline et beaucoup de framboises, et voilà votre gâteau est prêt !
3. Plutôt simple à réaliser, j'ai choisi de l'aromatiser à la fève tonka mais vous pouvez aussi le parfumer à la vanille, ou au citron, citron vert, pistache... en fonction de vos envies !
4. Bien sûr, il s'agit d'une recette de base donc vous pouvez aussi vous en servir pour réaliser un fraisier, il vous suffira de remplacer les framboises par des fraises (d'ailleurs, hors saison, vous pouvez aussi utiliser des kiwis, ou encore des abricots...), la génoise et la crème mousseline restent les mêmes.
5. D'ailleurs, en parlant de la génoise, je l'ai réalisée sans bain-marie mais si vous préférez la technique avec, pas de soucis, les proportions restent les mêmes.
6. Zeef de bloem en voeg deze samen met de geraspte tonkaboon toe met een spatel.
7. Meng zo min mogelijk om een homogeen maar nog goed opgeklopt beslag te krijgen.
8. Sirop d'imbibage : suiker water frambozensiroop (of frambozenalcohol) Breng het water en de suiker aan de kook.
9. Wanneer de suiker volledig is opgelost, voeg de frambozensiroop toe (en een beetje geraspte tonkaboon als je wilt), zet het dan apart.
10. Breng de melk met de geraspte tonkaboon aan de kook.
11. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker en de maïzena.
12. Giet de helft van de warme melk op het vorige mengsel terwijl je goed mengt, en giet het dan weer in de pan.
13. Kook op middelhoog vuur terwijl je constant klopt tot de crème indikt.
14. Haal van het vuur, voeg de boter (1) toe en roer goed, giet de crème in een kom (zo groot mogelijk als je haast hebt), dek af met plasticfolie en laat afkoelen in de koelkast tot kamertemperatuur (het mag niet te koud zijn om de boter toe te voegen).
15. Crème mousseline : Wanneer de crème pâtissière op kamertemperatuur is, klop je deze glad, en voeg je geleidelijk de zachte boter toe (deze moet goed zacht zijn om goed te mengen) terwijl je constant klopt.
16. Blijf kloppen tot je een luchtige, schuimige en gladde crème mousseline hebt.

17. Als de temperaturen niet goed zijn en je nog stukjes boter ziet, of als je mousseline is gaan schiften, maak je geen zorgen, het is te redden.
18. In dat geval, neem een brander en verwarm de randen van de kom terwijl je blijft kloppen, de crème zal geleidelijk glad worden (als je geen brander hebt, zet de kom enkele seconden op een goed heet waterbad, klop dan, en herhaal tot je een goed resultaat hebt).
19. Ga dan verder met de montage.
20. Snijd de génoise doormidden en doordrenk beide delen met een kwast.
21. Plaats je ring op de serveerschaal, en leg dan wat rhodoïd aan de binnenkant.
22. Plaats halve frambozen rondom (ik heb twee lagen gemaakt, maar je kunt er ook één maken).
23. Snijd de génoise opnieuw om de juiste diameter te krijgen en plaats deze op de bodem van de ring.
24. Spuit een beetje crème mousseline op de génoise en op de randen om de frambozen te bedekken, en leg er dan hele frambozen bovenop.
25. Bedek met crème mousseline, en dan de tweede génoise.
26. Eindig met een heel klein beetje crème mousseline en strijk de bovenkant glad.
27. Zet de framboisier in de koelkast gedurende minstens 2 tot 3 uur.
28. Verwijder de framboisier uit de ring (als je niet van plan bent om het onmiddellijk te eten, verwijder dan de rhodoïd niet).
29. Klop de room met de poedersuiker tot je een stevige chantilly krijgt.
30. Spuit deze op de bovenkant van de framboisier, en decoreer met enkele frambozen en een beetje geraspte tonkaboon.
31. En voilà, je framboisier is klaar, je kunt genieten !