

Naked cake hazelnoot, grapefruit & aardbei

Ingrédients

- 90g suiker
- 3 eieren
- 50g boter
- 165g grapefruit sap
- 20g maïzena
- 3 eieren
- 75g gesmolten boter
- 70g bruine suiker
- 55g hazelnootpraliné
- 90g bloem
- 75g gemalen hazelnoten
- 75g melk
- 5g bakpoeder
- 1 snufje zout
- 165g vloeibare room
- 400g aardbeien

Préparation

1. Ik gebruik zelden grapefruit in de patisserie, omdat ik het wel heerlijk vind, maar ik ben niet alleen in het eten van mijn taarten en de mensen om me heen houden niet zo van deze vrucht.
2. Deze taart is dus een uitzondering, gemaakt voor mijn verjaardag.
3. Ik heb drie van mijn favoriete smaken gecombineerd: hazelnoot, aardbei en dus grapefruit.
4. Het is een eenvoudige taart om te maken en in elkaar te zetten, en het vereist weinig onmisbaar materiaal behalve de bakvorm.
5. Natuurlijk, als je niet van grapefruit houdt, kun je het heel goed vervangen door citroen (citroen, hazelnoot en aardbei werkt ook heel goed)!
6. Klopt de eieren met de suiker en de maïzena.
7. Verwarm het grapefruit sap en giet het over de eieren terwijl je blijft kloppen.
8. Giet terug in de pan en laat indikken op middelhoog vuur terwijl je voortdurend roert.
9. Haal van het vuur en voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe (indien nodig, gebruik een staafmixer om de textuur te homogeniseren).
10. Laat afkoelen, dek af met plasticfolie en laat afkoelen.
11. Bereid ondertussen de hazelnoottaart voor en maak de diplomaatroom pas als je klaar bent om te monteren.
12. Klopt de eieren met de suiker en de praliné.
13. Voeg de gesmolten boter, het zout en vervolgens de gezeefde poeders (bloem, bakpoeder, gemalen hazelnoten) toe.
14. Sluit af met de melk.
15. Wanneer het beslag homogeen is, giet het in een ingevette en met bloem of suiker bestoven bakvorm van 12 cm in diameter.
16. Let op, je bakvorm moet hoog genoeg zijn, anders doe zoals ik en bak het beslag in twee keer.
17. Bak het in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 30 minuten (controleer de gaarheid met de punt van een mes, deze moet droog zijn).

18. Grapefruit diplomaatroom: Grapefruit banketbakkersroom vloeibare room Wanneer de taart gebakken en afgekoeld is, en de banketbakkersroom goed koud is, klop de vloeibare room tot slagroom.
19. Voeg een lepel slagroom toe aan de room en roer krachtig om deze te verzachten.
20. Voeg de rest voorzichtig toe met een spatel en ga verder met de montage.
21. Snijd de aardbeien in kleine blokjes.
22. Snijd de taart in "plakken" in de dikte, en doe de diplomaatroom in een spuitzak.
23. Begin met het spuiten van een rand van room rond de taart, dan een beetje room in het midden en garneer met blokjes aardbeien.
24. Bedek met een andere plak taart en ga zo door tot alles op is.
25. Voor de decoratie heb ik gewoon een beetje diplomaatroom gespoten met een Saint-Honoré spuitmondje, en de taart bestrooid met stukjes hazelnoot en aardbeien.
26. Eet smakelijk!