

Hindbærkake med tonkabønne

Ingrédients

- 100g hele egg (2 middels egg)
- 60g sukker
- 60g mel
- 100g sukker
- 75g vann
- 15g bringebærsirup (eller bringebærlikør)
- 235g helmelk
- 55g eggeplommer (ca. 3 plommer)
- 80g sukker
- 35g maizena
- 25g smør (1)
- 100g smør (2) tatt ut av kjøleskapet flere timer på forhånd
- 400g bringebær
- 75g kremfløte
- 10g melis

Préparation

1. Her er en oppskrift som ikke fantes på bloggen min ennå, den klassiske bringebærkaken.
2. En sukkerbrød, en mousseline-krem og masse bringebær, og vips, kaken din er klar!
3. Ganske enkel å lage, jeg har valgt å aromatisere den med tonkabønne, men du kan også smakssette den med vanilje, eller sitron, lime, pistasjnøtter... avhengig av hva du ønsker!
4. Selvfølgelig er dette en grunnoppskrift, så du kan også bruke den til å lage en jordbærkake, du må bare bytte ut bringebærene med jordbær (forresten, utenfor sesong kan du også bruke kiwi eller aprikoser...), sukkerbrødet og mousseline-kremen forblir de samme.
5. Forresten, når det gjelder sukkerbrødet, laget jeg det uten vannbad, men hvis du foretrekker teknikken med det, er det ikke noe problem, proporsjonene forblir de samme.
6. For finishen har jeg sprøytet litt lett søtet kremfløte i stedet for den klassiske mandelmelisen, men du kan også dekke kaken med bringebær eller dekorere den etter eget ønske.
7. Pisk eggene med sukkeret i flere minutter (minst 10 til 15), til du får en blek, veldig luftig blanding som danner bånd.
8. Sikt melet og tilsett det sammen med den revne tonkabønne ved hjelp av en slikkepott.
9. Det er viktig å blande minst mulig for å få en homogen, men fortsatt godt hevet blanding.
10. Hell blandingen i en form eller en ring med 18 cm diameter og sett den i en forvarmet ovn på 180°C i omtrent 15 minutter (sjekk avhengig av ovnen).
11. Imbibasjonsirup: sukker vann bringebærsirup (eller bringebærlikør) Kok opp vannet og sukkeret.
12. Når sukkeret er helt oppløst, tilsett bringebærsirupen (og litt revet tonkabønne hvis du vil), og sett til side.
13. Mousseline-krem: helmelk 1/2 tonkabønne eggeplommer (ca.
14. Kok opp melken med den revne tonkabønne.
15. I mellomtiden, pisk eggeplommene med sukkeret og maizena.
16. Hell halvparten av den varme melken over blandingen og rør godt, så hell alt tilbake i kjelen.
17. Kok på middels varme mens du pisker konstant til kremen tykner.
18. Ta av varmen, tilsett smør (1) og rør godt, hell deretter kremen i en beholder (så stor som mulig hvis du har

det travelt), dekk den med plastfolie og la den avkjøle i kjøleskapet til den er romtemperert (den skal ikke være for kald for å tilsette smøret).

19. Mousseline-krem: Når kremen er romtemperert, pisk den for å jevne den ut, og tilsett deretter smøret gradvis (det må være mykt for å blande seg ordentlig) mens du pisker konstant.

20. Fortsett å piske til du har en luftig, skummende og glatt mousseline-krem.

21. Hvis temperaturen ikke var riktig og du fortsatt ser smørbiter, eller hvis mousselineen har skilt seg, ikke få panikk, den kan reddes.

22. I så fall, ta en brenner og varm kantene på bollen mens du fortsetter å piske, kremen vil jevne seg ut etter hvert (hvis du ikke har en brenner, sett bollen noen sekunder over et varmt vannbad, så pisk, og gjenta til du får et godt resultat).

23. Deretter går vi videre til montering.

24. Del sukkerbrødet i to, og dynk de to delene med en pensel.

25. Sett ringen på serveringsfatet, og plasser litt plastfolie inni.

26. Plasser halverte bringebær rundt kanten (jeg har laget to lag, men du kan lage ett lag).

27. Skjær sukkerbrødet på nytt for å få riktig diameter, og plasser det i bunnen av ringen.

28. Sprøyt litt mousseline-krem på sukkerbrødet og langs kantene for å dekke bringebærene, og legg deretter hele bringebær oppå.

29. Dekk med mousseline-krem, og deretter det andre sukkerbrødet.

30. Avslutt med litt mousseline-krem og jevn ut toppen.

31. Sett bringebærkaken i kjøleskapet i minst 2 til 3 timer.

32. Ta bringebærkaken ut av formen (hvis du ikke har tenkt å spise den med en gang, ikke ta av plastfolien).

33. Pisk kremfløten med melisen til du får en fast krem.

34. Sprøyt den på toppen av bringebærkaken, og dekorer med noen bringebær og litt revet tonkabønne.

35. Og der har du det, bringebærkaken din er klar, du kan nyte den!