

Naken kake med hasselnøtt, grapefrukt og jordbær

Ingrédients

- 90g sukker
- 3 egg
- 50g smør
- 165g grapefruktjuice
- 20g maizena
- 3 egg
- 75g smeltet smør
- 70g brunt sukker
- 55g hasselnøttpraliné
- 90g mel
- 75g hasselnøttmel
- 75g melk
- 5g bakepulver
- 1 klype salt
- 165g kremfløte
- 400g jordbær

Préparation

1. Jeg bruker sjelden grapefrukt i bakverk, fordi jeg elsker det, men jeg er ikke alene om å spise kakene mine, og folk rundt meg liker ikke denne frukten så mye.
2. Denne kaken er derfor et unntak, laget til bursdagen min.
3. Jeg har kombinert tre av mine favorittsmaker, hasselnøtt, jordbær og dermed grapefrukt.
4. Det er en enkel kake å lage og sette sammen, og som krever lite utstyr bortsett fra formen til steking.
5. Selvfølgelig, hvis du ikke liker grapefrukt, kan du fint erstatte det med sitron (sitron, hasselnøtt og jordbær fungerer også veldig bra)!
6. Pisk eggene med sukkeret og maizena.
7. Varm opp grapefruktjuicen, og hell den over eggene mens du pisker hele tiden.
8. Hell tilbake i kasserollen, og la det tykne over middels varme mens du rører hele tiden.
9. Fjern fra varmen, tilsett smøret kuttet i små biter (hvis nødvendig, bruk en stavmikser for å jevne ut teksturen).
10. Sett til side, dekk til med plastfolie og la det avkjøle.
11. I mellomtiden forbered hasselnøttkaken, og lag ikke diplomatkremen før du er klar til å sette sammen.
12. Pisk eggene med sukkeret og pralinéen.
13. Tilsett smeltet smør, salt, og deretter de tørre ingrediensene (mel, bakepulver, hasselnøttmel) siktet.
14. Avslutt med å tilsette melken.
15. Når deigen er jevn, hell den i en smurt og melet eller sukkeret form med 12 cm diameter.
16. Vær oppmerksom på at formen din må være høy nok, ellers gjør som meg og stek deigen i to omganger.
17. Stek den i en forvarmet ovn på 180°C i omtrent 30 minutter (sjekk stekingene med spissen av en kniv, den skal komme ut tørr).
18. Grapefrukt diplomat krem: Grapefruktkrem kremfløte Når kaken er stekt og avkjølt, og grapefruktkremen er godt kald, pisk kremfløten til krem.
19. Tilsett en skje med krem til kremen mens du rører kraftig for å løsne den.
20. Tilsett resten forsiktig med en slikkepott, og gå videre til montering.

21. Skjær jordbærene i små terninger.
22. Skjær kaken i "skiver" på tvers, og legg diplomatkremen i en sprøytepose.
23. Begynn med å sprøyte en stripe med krem rundt kanten av kaken, deretter litt krem i midten og fyll med terninger av jordbær.
24. Dekk med en annen skive kake, og fortsett på denne måten til alt er brukt opp.
25. Til dekorasjonen sprøytet jeg bare litt diplomakrem med en saint-honoré tipp, og drysset kaken med hakkede hasselnøtter og jordbær.
26. God appetitt!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com