

Klassisk, enkel og frisk jordbærkake

Ingrédients

- 2 egg
- 60g sukker
- 60g mel
- 15g smør
- 350g jordbær
- 2 spiseskjeer sukker
- 100g hel fløte
- 125g eggeplommer
- 125g sukker
- 40g maizena
- 1 vaniljestang
- 200g jordbær
- 30g sukker
- 1,5g agar agar

Préparation

1. Første jordbærkake for sesongen, her er vi!
2. Med en versjon som ikke kan bli mer klassisk: sukkerbrød (dynket i jordbær), vanilje mousseline krem, ferske jordbær (mye) og jordbærgelé til slutt.
3. Kort sagt, ingenting veldig komplisert, men du må likevel ha litt arbeid og tålmodighet før du kan nyte Utstyr: Perforert plate Mini skrå spatula Sprøyteposer 20cm ring Rhodoid Ingredienser: Jeg har brukt Norohy vanilje fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 1t15 + 15 minutter steketidFor en jordbærkake med 20 til 24 cm diameter: Sukkerbrød: 2 egg sukker mel smør Smelt smøret og la det avkjøle.
5. Pisk hele eggene med sukker i minst 10 minutter, til blandingen hever seg og blir lysere.
6. Tilsett det siktete melet, bland godt, og ta deretter en liten del av deigen og bland den med det smeltede smøret.
7. Til slutt, bland de to deigene forsiktig, hell i en 20 cm ring og sett den umiddelbart i den forvarmede ovnen på 180°C i omtrent 15 minutter.
8. La den avkjøle og pakk den deretter inn i plastfolie til montering, slik at sukkerbrødet forblir mykt.
9. Jordbær: jordbær 2 spiseskjeer sukker Fjern stilkene fra jordbærene, og skjær dem deretter i store biter.
10. Dryss sukker over dem, bland, og oppbevar dem i kjøleskapet til montering.
11. Krem: helmelk hel fløte eggeplommer sukker maizena 1 vaniljestang Varm opp fløten og melken med frøene fra vaniljestangen.
12. Pisk eggeplommene med sukker og maizena.
13. Når melken er varm, hell halvparten over eggene mens du pisker godt, og hell deretter alt tilbake i kjelen.
14. La det tykne på middels varme mens du rører kontinuerlig, og hell deretter over i en beholder og dekk til med plastfolie.
15. La det avkjøle i kjøleskapet til kremen er romtemperert.
16. Mousseline krem: mykt smør Når kremen er avkjølt, pisk den for å løsne den, og tilsett deretter mykt smør gradvis mens du pisker kontinuerlig.
17. Kremen er klar når smøret er helt innarbeidet og kremen er luftig (den må piskes i omtrent 10-15 minutter på

middels hastighet).

18. Gå videre til montering.

19. Montering: jordbær omtrent til kanten Plasser ringen på serveringsfatet ditt.

20. Kled den med rhodoid, og legg deretter halvparten av jordbærene rundt kanten.

21. Del sukkerbrødet i to på tvers, og juster det litt om nødvendig.

22. Plasser den første halvdelen i ringen.

23. Sil de lett sukkerholdige jordbærene for å samle opp saften, og dynk sukkerbrødet med halvparten av saften.

24. Dekk sukkerbrødet og jordbærene med mousseline kremen, og tilsett deretter 2/3 av de avsilte jordbærene.

25. Tilsett litt mousseline krem, og deretter resten av jordbærene.

26. Dekk med den andre halvdelen av sukkerbrødet, dynk den med resten av jordbærsaften, og avslutt med resten av mousseline kremen.

27. Glatt ut overflaten godt, og plasser jordbærkaken i kjøleskapet i minst 2 timer.

28. Jordbærgelé: jordbær sukker 1, agar agar Noen jordbær til dekorasjon Fjern stilkene fra jordbærene og miks dem.

29. Varm opp puréen som er oppnådd.

30. Bland sukkeret og agar agar, og hell blandingen i regn over den varme puréen.

31. Bland godt, og kok opp.

32. Fortsett å koke i 2 til 3 minutter mens du pisker regelmessig, og la det deretter avkjøle.

33. Til slutt, hell over kaken, glatt ut overflaten og sett tilbake i kjøleskapet i 2 timer.

34. Dekorér med noen jordbær, og nyt!