

Bringebærkake

Ingrédients

- 60g smør
- 4 egg
- 120g sukker
- 200g bringebærpuré av typen Ponthier
- 50g kremfløte med 30% fett
- 7g bakepulver
- 200g mel
- 25g bringebærpuré
- 40g vann
- 20g sukker
- 250g bringebær-inspirasjon fra Valrhona
- 65g nøytral olje (som druefrøolje)

Préparation

1. Etter bringebærflan for å bruke en åpnet fruktpuré, her er bringebærkaken!
2. Når jeg bruker fruktpuréer i enkelte oppskrifter, er det sjeldent at jeg bruker opp literen raskt, så jeg prøver å finne oppskrifter for å unngå svinn (så ja, selvfølgelig kan man fryse puréen i isterninger, men hvis fryseren er full, er det alltid hyggelig å ha en oppskrift klar til å bruke).
3. Ponthier kremfløte med 30% fett bakepulver melBegynn med å smelte smøret, og la det deretter avkjøle.
4. Pisk eggene med sukkeret, og tilsett deretter bringebærpuréen og kremfløten.
5. Tilsett melet og siktet bakepulver, og avslutt med det lunkne smøret.
6. Hell røren i en smurt og melet kakeform eller en form kledd med bakepapir, og stek i ovnen på 160°C i omtrent 1 time (sjekk med spissen av en kniv stukket inn i kaken, steketiden kan variere avhengig av ovnen).
7. Litt før steking er ferdig, forbered sirupen til å dynke kaken.
8. Når kaken er ferdig stekt, ta den ut av formen og la den avkjøle på en rist.
9. Dynkesirup: bringebærpuré vann sukkerKok opp alle ingrediensene i en kjele.
10. Når sukkeret er helt oppløst, ta kjelen av varmen.
11. Dynk den fortsatt varme kaken med en pensel.
12. Valrhona nøytral olje (som druefrøolje)Smelt bringebær-inspirasjonen i vannbad, og tilsett deretter oljen.
13. Bland godt, og vent til glasuren er mellom 30 og 35°C før du heller den over kaken som ligger på en rist.
14. La den krystallisere, og så nyt!