

Malinowiec z tonk

Ingrédients

- 100g ca ych jaj (2 rednie jajka)
- 60g cukru
- 60g m ki
- 100g cukru
- 75g wody
- 15g syropu malinowego (lub alkoholu malinowego)
- 235g pe not ustego mleka
- 55g ó tek (oko o 3 ó tka)
- 80g cukru
- 35g m ki kukurydzianej
- 25g mas a (1)
- 100g mas a (2) wyj tego z lodówki kilka godzin wcz niej
- 400g malin
- 75g mietany kremówki
- 10g cukru pudru

Préparation

1. Oto przepis, który jeszcze nie pojawi łsi łna moim blogu, na klasyczny framboisier.
2. Biskopt, krem muslinowy i du o malin, a oto Twój tort jest gotowy!
3. Do łprosty do zrobienia, postanowi em nada łmu aromat tonki, ale mo esz równie łdoda łwanilii, cytryny, limonki, pistacji... w zale no ci od swoich upodoba !
4. Oczywi cie, jest to przepis podstawowy, wi c mo esz go równie łwykorzysta łdo zrobienia fraisier, wystarczy, e zamienisz maliny na truskawki (zreszt , poza sezonem, mo esz równie łu y łkiwi lub moreli...), biskopt i krem muslinowy pozostaj łtakie same.
5. Zreszt , mówi c o biskopcie, robi em go bez k pieli wodnej, ale je li wolisz łtechnik , nie ma problemu, proporcje pozostaj łtakie same.
6. Ubijaj jajka z cukrem przez kilka minut (co najmniej 10 do 15), a łuzyskas bia , bardzo puszyst łmas , która tworzy wst k .
7. Przesiej m k łi dodaj j łz startym ziarenkiem tonki za pomoc łszpatu ki.
8. Nale y miesza łjak najmniej, aby uzyska łjednolit , ale nadal dobrze napuszon łmas .
9. Wlej do formy lub okr gu o rednicy 18 cm i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez oko o 15 minut (do sprawdzenia w zale no ci od piekarników).
10. Syrop do nas czania: cukru wody syropu malinowego (lub alkoholu malinowego)Podgrzej wod łi cukier do wrzenia.
11. Gdy cukier ca kowicie si łrozpu ci, dodaj syrop malinowy (i troch łstartego ziarenka tonki, je li chcesz), a nast pnie odstaw.
12. Podgrzej mleko z startym ziarenkiem tonki do wrzenia.
13. W mi dzyczasie ubij ó tka z cukrem i m k łkukurydzian .
14. Wlej po ow łgor cego mleka na wcz niejsz łmieszanek , dobrze mieszaj c, a nast pnie wlej ca o łz powrotem do garnka.
15. Gotuj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c, a łkrem zg łtnieje.
16. Po zdj ciu z ognia dodaj mas o (1) i dobrze wymieszaj, a nast pnie prze ó łkrem do naczynia (jak najwi kszego, je li si łspieszysz), przykryj foli łspo ywcz łi sch od łw lodówce, a łosi gnie temperatur łpokojow

(nie powinien być zbyt zimny, aby dodać maso).

17. Krem muslinowy: Gdy krem patissier osiągnie temperaturę pokojową, ubij go, aby go wygładzić, a następnie stopniowo dodawaj miękki maso (musi być dobrze miękki, aby dobrze się komponował), ci go ubijaj.

18. Kontynuuj ubijanie, a uzyskasz dobrze napowietrzony, puszysty i gładki krem muslinowy.

19. Jeśli temperatury nie będą odpowiednie i widzisz jeszcze kawę, lub jeśli Twój muslin się zwarzy, nie panikuj, można to naprawić.

20. W takim przypadku weź palnik i podgrzej brzegi naczynia, ci go ubijaj, krem będzie się wygładzał stopniowo (jeśli nie masz palnika, postaw naczynie na kilka sekund w gorącej kąpieli wodnej, a następnie ubijaj, i powtarzaj, a uzyskasz dobry rezultat).

21. Następnie przejdź do montażu.

22. Przekrój biszkopt na pół i naszczepi go ci za pomocą łyżki.

23. Umieść swój okrąg na talerzu serwisowym, a następnie umieść w środku folię.

24. Umieść połówki malin wokół (ja zrobiłam dwa pstryki, ale możesz zrobić tylko jedno).

25. Przytnij biszkopt, aby uzyskać odpowiedni kształt, i umieść go na dnie okręgu.

26. Na ów trochę kremu muslinowego na biszkopt i na boki, aby przykryć maliny, a następnie umieść maliny na wierzchu.

27. Przykryj kremem muslinowym, a następnie drugą część biszkoptu.

28. Na koniec na ów odrobinę kremu muslinowego i wygładź wierzch.

29. Umieść framboisiera w lodówce na co najmniej 2 godziny.

30. Wyjmij framboisiera z formy (jeśli nie zamierzasz go jeść od razu, nie usuwaj folii).

31. Ubij mietan cukrem pudrem, a uzyskasz sztywny mietan.

32. Na ów wierzch framboisiera, a następnie udekoruj kilkoma malinami i odrobiną startego ziarenka tonki.

33. I oto, Twój framboisier jest gotowy, możesz się delektować!