

Klasyczny, prosty i wie y fraisier

Ingrédients

- 2 jajka
- 60g cukru
- 60g m ki
- 15g mas a
- 350g truskawek
- 2 y ki cukru
- 100g pe not ustej mietany
- 125g ó tek
- 125g cukru
- 40g m ki kukurydzianej
- 1 laska wanilii
- 200g truskawek
- 30g cukru
- 1,5g agar-agar

Préparation

1. Pierwszy truskawkowy tort sezonu, oto nas!
2. Z wersj , która jest klasyczna: biszkopt (nas czony truskawkami), krem muslinowy waniliowy, wie e truskawki (du o) i galaretka truskawkowa na koniec.
3. Krótko mówi c, nic skomplikowanego, ale b dziecie musieli po wi ci łtroch łpracy i cierpliwo ci, zanim b dziecie mogli si łrozkoszowa ł Sprz t: Blacha perforowana Mini szpatu ka k towa Worki cukiernicze Okr g 20cm Rhodoid Sk adniki: U y em wanilii Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
4. Czas przygotowania: 1h15 + 15 minut pieczeniaDla truskawkowego tortu o rednicy 20 do 24cm: Biszkopt: 2 jajka cukru m ki mas a Roztop mas o i pozostaw do ostygni cia.
5. Ubijaj ca e jajka z cukrem przez co najmniej 10 minut, a łmasa nap cznieje i zbieleje.
6. Dodaj przesian łm k , dobrze wymieszaj, a nast pnie we łma łcz łciasta i wymieszaj j łz roztopionym mas em.
7. Na koniec delikatnie wymieszaj oba ciasta, wlej do okr gu o rednicy 20cm i natychmiast w ó łdo nagrzanego piekarnika na oko o 15 minut pieczenia.
8. Pozwól ostygn , a nast pnie owi łw łoli łspo ywcz łdo momentu monta u, aby biszkopt pozosta łmi kki.
9. Truskawki: truskawek 2 y ki cukru Odetnij szypu ki truskawek, a nast pnie pokrój je na du e kawa ki.
10. Posyp cukrem, wymieszaj, a nast pnie przechowuj w lodówce do momentu monta u.
11. Krem patisserie: pe not ustego mleka pe not ustej mietany ó tek cukru m ki kukurydzianej aska wanilii Podgrzej mietan łi mleko z ziarnami z laski wanilii.
12. Ubij ó tka z cukrem i m k łkukurydzian .
13. Gdy mleko jest gor ce, wlej po ow łdo jajek, dobrze ubijaj c, a nast pnie wlej wszystko z powrotem do garnka.
14. Gotuj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c, a łzg stnieje, a nast pnie prze ó łdo naczynia i przykryj łoli łspo ywcz .
15. Sch od łw lodówce, a łkrem osi gnie temperatur łpokojow .
16. Krem muslinowy: mas a w temperaturze pokojowej Gdy krem patisserie ostygnie, ubij go, aby go rozlu ni , a nast pnie stopniowo dodawaj mas o, ci gle ubijaj c.

17. Twój krem jest gotowy, gdy maso jest całkowicie wchłonięte, a krem jest dobrze napowietrzony (trzeba ubijać przez około 10-15 minut na średnich obrotach).
18. Przejdź do montażu.
19. Montaż : Około truskawek na obrzeża. Umieść swój okrąg na talerzu do serwowania.
20. Wyłóż go rhodoidem, a następnie ułóż połówki truskawek na obrzeżu.
21. Przekrój biszkopt na pół wzdłuż, a jeśli to konieczne, lekko go przytnij.
22. Umieść pierwszą połowę w okręgu.
23. Odcieł lekko osłonięte truskawki, aby uzyskać sok, a następnie naszczep biszkopt po owym soku.
24. Przykryj biszkopt i truskawki kremem muslinowym, a następnie dodaj 2/3 odcędzonych truskawek.
25. Dodaj trochę kremu muslinowego, a następnie resztę truskawek.
26. Przykryj drugą połowę biszkoptu, naszczep resztę soku truskawkowego, a następnie zakończ resztą kremu muslinowego.
27. Wygładź powierzchnię i umieść tort w lodówce na co najmniej godzinę.
28. Galaretka truskawkowa: truskawki, cukru 1, agar-agar. Kilka truskawek do dekoracji. Odetnij szypki truskawek, a następnie zmiksuj je.
29. Podgrzej uzyskaną purée.
30. Wymieszaj cukier i agar-agar, a następnie wsyp mieszaninę do gorącej purée.
31. Dobrze wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
32. Kontynuuj gotowanie przez 2-3 minuty, regularnie mieszaj, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
33. Na koniec wlej na ciasto, wygładź powierzchnię i włóż do lodówki na godzinę.
34. Dekoruj kilkoma truskawkami, a następnie rozkoszuj się !