

Gruszka waniliowa i tonka

Ingrédients

- 100g całych jajek (2 średnie jajka)
- 60g cukru pudru
- 60g maki
- 100g cukru
- 75g wody
- 5g aromatu waniliowego
- 235g pełnego mleka
- 1 laska wanilii
- 55g ótek jajek (około 3 ótka)
- 80g cukru
- 35g skrobi kukurydzianej
- 25g masła (1)
- 100g masła (2) wyjętego z lodówki na kilka godzin przed
- 5 gruszek (dostosuj w zależności od ich wielkości, musisz być w stanie zrobić sok z połówkami gruszek)
- 1 cytryna
- 140g pełnego mietany
- 25g cukru pudru
- 1 gruszka

Préparation

1. Miałaam wielkość tortu zrobić truskawkowy tort, niestety, w końcu nie ma francuskich truskawek w mojej okolicy!
2. W końcu zdecydowałam się na gruszkowy tort, ponieważ wie o ci i lekko ci z kremem o smaku wanilii i fasoli tonka.
3. Moście oczywiście użyły tylko wanilii, jeśli fasola tonka nie jest według waszego gustu :) Poza tym przepis jest klasyczny – biszkopt, krem mousseline i owoce na pyszny deser w każdej sytuacji!
4. Sprzęt: Robot kuchenny TrzepaczkaR kawy cukiernicze Kółka cukiernicza Saint Honoré de Buyer Okrąg 18cm Składniki: Użyłam proszku waniliowego i laski wanilii z Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całą stronę (nie powiniemy).
5. Ubij jajka z cukrem i startą fasolą tonka przez kilka minut (przynajmniej 10 do 15), a uzyskasz mieszankę białą, mocno ubijaną, która robi ruban.
6. Przesiej maki i dodaj ją za pomocą łopaty.
7. Mieszaj jak najmniej, aby uzyskać jednolitą masę, ale wciąż dobrze napowietrzoną.
8. Wlej do formy lub okrąg o średnicy 18cm i piecz w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez około 15 minut (sprawdź w zależności od piekarników).
9. Doprowadź do wrzenia.
10. Gdy cukier całkowicie rozpuści się, dodaj aromat waniliowy (i trochę startej fasoli tonka, jeśli chcesz), następnie odstaw.
11. Doprowadź mleko do wrzenia z tartą fasolą tonka i ziarnami wanilii.
12. W międzyczasie ubij ótka jajek z cukrem i skrobią kukurydzianą.
13. Wlej pozostałą część mleka do poprzedniej mieszanki, dokładnie mieszaj, a następnie wlej z powrotem wszystko do garnka.
14. Gotuj na średnim ogniu, cały czas mieszaj, a krem zgęstnieje.
15. Zdejmij z ognia, dodaj masło (1) i dobrze wymieszaj, a następnie wlej krem do miski (najlepiej jak najwcześniej, jeśli się spieszysz), zakryj go folią i schłódź w lodówce, a następnie temperaturę pokojową (nie może

by zbyt zimny do dodania mas a).

16. Krem mousseline: Gdy krem pâtissière jest w temperaturze pokojowej, ubij go, aby wyg adzi , a nast pnie dodawaj stopniowo mi kkie mas o (musi by tdobrze mi kkie, aby si tdobrze wkomponowa) ci gle ubijaj c.

17. Kontynuuj ubijanie, a łuzyskasz dobrze napowietrzony, puszysty i g adki krem mousseline.

18. Je li kiedykolwiek temperatury nie by y odpowiednie i wida tnadal kawa ki mas a, lub wasz krem mousseline si trozdzieli , nie panikujcie, mo na go naprawi .

19. W takim przypadku we cie palnik i podgrzewajcie brzegi miski, kontynuuj c ubijanie, krem stopniowo si wyg adzi (je li nie macie palnika, wstawcie mis tna kilka sekund na gor cy k piel wodny, a nast pnie ubijajcie i powtarzajcie, a łuzyskacie dobry wynik).

20. Nast pnie przejd cie do monta u.

21. Monta : ruszek (dostosuj w zale no ci od ich wielko ci, musisz by tw stanie zrobi łokr g z po ówkami gruszek) 1 cytryna Odetnij biszkopt na pó ti nas cz oba kawa ki za pomoc tp dzla.

22. Ustaw okr g na talerzu do serwowania, a nast pnie umie łrhodoid wewn trz.

23. Umie łpo ówki gruszek (które wcze niej lekko cytrynowa e , aby zapobiec ich utlenianiu) pokrojone jak na zdj ciach na ca ym obwodzie.

24. Odetnij biszkopt ponownie, aby uzyska łodpowiedni ł rednic ti umie łgo na dnie okr gu.

25. Na ó łtroch łkremu mousseline na biszkopt i na brzegi, aby pokry łgruszki, a nast pnie umie łłgruszek pokrojonych w ma e kawa ki na górze (ponownie u ywaj c resztek gruszek z obwodu).

26. Pokryj kremem mousseline, a nast pnie drugim biszkoptem.

27. Wyko cz odrobin łkremu mousseline i wyg ad łwierzch.

28. Sch od łtort gruszkowy przez co najmniej 2 do odzin.

29. Wyjmij tort gruszkowy (je li nie zamierzasz go je łod razu, nie zdejmuj rhodoidu).

30. Ubij pe n ł mietan łz cukrem pudrem, a łuzyskasz sztywn łbit ł mietan .

31. Przetnij gruszk tna pó ti na cienkie plasterki, u ó łje na cie cie.

32. Nast pnie na ó łbit ł mietan tna wierzch tortu gruszkowego, a nast pnie udekoruj odrobin łstartej fasoli tonka i proszku waniliowego.

33. I voilà, wasz tort gruszkowy jest gotowy, mo ecie si łnim delectowa !