

Bezglutenowy tort truskawkowy z wanili

Ingrédients

- 80g białek
- 80g cukru
- 40g maki migdałowej
- 40g cukru pudru
- 150g mleka
- 150g mietany
- 25g cukru
- 30g maki kukurydżanej
- 1 łyżeczka wanilii
- 20g miodu
- 20g cukru
- 90g cukru
- 45g białek
- 145g miodu
- 75g bezy woskowej
- 100g mietany o zawartości tłuszczu 30 lub 35%
- 25g cukru pudru

Préparation

1. Przekroczyliście już po ową kwietnia, więc nadszedł czas na przygotowanie mojego pierwszego truskawkowego tortu w tym roku!
2. Tutaj nie ma ani kremu muselinowego, ani dyplomaty, ale ten sam krem, którego używam w moim Paris-Brest, o piankowej i lekkiej konsystencji, dzięki czemu z łatwością zrobisz dwie porcje swojego truskawkowego tortu ;) I jest on również bezglutenowy, ponieważ zrobiłam go z biszkoptu zjadanego wykonanego jedynie z maki migdałowej.
3. Wreszcie, oczywiście, duży aromatyczny truskawek i wanilii Norohy/Valrhona dla intensywnego smaku.
4. Składniki: Użyłam wanilii Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całą stronę (affiliate).
5. Ubijamy białka, dodajemy stopniowo cukier, a uzyskasz sztywną białą szumkę bez.
6. Delikatnie dodaj przesiane maki migdałową i cukier puder, używaj ostrożnie.
7. Gdy masa jest jednolita, wólczy do worka cukierniczego z gumką o średnicy 10 mm, a następnie rozprowadzamy ją na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Wólczy nagrzanego piekarnika do 170°C na około 20 minut, biszkopt powinien być dobrze chrupki na zewnątrz.
9. Ubijamy jajka z cukrem i maki kukurydżaną.
10. Podgrzej mleko ze miodem i ziarenkami wanilii (jeśli masz czas, możesz zostawić mieszankę do nagrzania, krem będzie miał więcej smaku).
11. Wlej po ową gorącą pianę na jajka, dobrze mieszaj, a następnie wlej wszystko z powrotem do rondla.
12. Gotuj na średnim ogniu, cięgle ubijaj, a krem zgęstnieje.
13. Następnie zakryj folią kontaktową i całkowicie ostudź.
14. Ubij miod z cukrem, a następnie dodaj mleko.
15. Podgrzej na małym ogniu, cięgle mieszaj, a jeśli nie osiągniesz temperatury 85°C, a następnie wlej do innego naczynia i pozostaw do ostygnięcia (powinno być w temperaturze pokojowej przed dodaniem miodu).
16. Wlej wodę i cukier do rondla.

17. Gdy syrop osiągnie 110°C, zacznij ubijać białka.
18. Gdy osiągnie temperaturę 121°C, wlej syrop cienkim strumieniem na białka, które powinny być puszyste, ale nie sztywne.
19. Kontynuuj ubijanie na wysokich obrotach, aż beza ostygnie i stanie się sztywna i białyszawa.
20. Na tym etapie masło musi być dobrze zmieszane, to bardzo ważne, w przeciwnym razie krem może się rozwarstwić.
21. Ubij miękkie masło, a następnie wlej na niego krem angielski w temperaturze pokojowej, kontynuuj ubijanie.
22. Kontynuuj, aż krem spuchnie i stanie się biały (jeśli się rozwarstwi, nie panikuj, można to naprawić).
23. Użyj palnika acetylenowego na ciankach miski robota, cięgle ubijaj, a krem powinien się wygładzić.
24. Jeśli nie masz palnika, postaw miskę na chwilę nad kielichem z wodą, ubij ponownie i powtórz tyle razy, ile potrzeba).
25. Wełżeży w oskielej.
26. Dodaj ją delikatnie do kremu malinowego za pomocą łyżeczki.
27. Następnie ubijaj zimny krem cukierniczy, aby go rozluźnić, a następnie dodaj wcześniej przygotowany krem z łyżeczki.
28. W końcu ubijaj krem przez kilka minut; na końcu powinien być gładki i napowietrzony.
29. Umieść krąg o średnicy 18cm na zrytym kartonie lub na swoim talerzu do serwowania.
30. Jeśli masz, umieść ródoid wewnątrz, demontaż będzie czystszy.
31. Przekrój truskawki na pół i ułóż je wokół kręgu.
32. Wytnij jeden z biszkoptów do odpowiedniej wielkości i umieść go na dnie kręgu.
33. Następnie wlej po owym kremu, unosząc go na boki, aby wypełnić przestrzeń między truskawkami.
34. Pokrój około truskawek w kostkę.
35. Wlej po owym kremu, przykryj odrobiną kremu, a następnie rozłóż resztę truskawek.
36. Dodaj odrobinę kremu (zachowaj niewielką ilość na wykończenie truskawkowego tortu).
37. Przykryj drugim biszkoptem, następnie resztę kremu i wygładź powierzchnię.
38. Umieść truskawkowy tort w lodówce na co najmniej 2 godziny.
39. Następnie ubij mietan z cukrem pudrem, a uzyskasz bitą mietan.
40. Wóń do worka cukierniczego z kółkami do małych ciasteczek o średnicy 14mm.
41. Wyjmij truskawkowy tort z formy, i rozprowadzaj bitą mietan na zewnątrz.
42. Następnie umieść połówki truskawek na rodku ciasta.
43. I oto, twój truskawkowy tort jest gotowy, smacznego!