

# Waniliowo-orzechowy tort truskawkowy

## Ingrédients

- 3 jajka
- 100g cukru
- 30g puree z orzechów laskowych
- 50g mleka
- 1 szczypta soli morskiej
- 50g maki
- 90g proszku z orzechów laskowych
- 130g masła klarowanego (około 160g masła)
- 90g mleka
- 40g truskawek
- 10g ekstraktu wanilii
- 150g mleka
- 150g puree z truskawek
- 75g płynnej mietany
- 1 laska wanilii
- 90g śmietanki
- 90g cukru pudru
- 30g maki kukurydzianej
- 20g niesolonego masła (1)
- 85g niesolonego masła (2)
- 200g truskawek na obwód wokół tortu
- 250g płynnej mietany
- 25g cukru pudru

## Préparation

1. Ci, którzy ledźcieś na Instagramie, wiedzą, że na kilka tygodni przestałam zajmować się cukiernictwem z najlepszego powodu, narodzin mojej córki! Ale wracam z nowym przepisem, a na moje powroty nie mogę zaproponować nic innego, jak nowy truskawkowy tort!
2. Biszkopt z orzechami laskowymi (które możecie oczywiście zastąpić migdałowymi lub pistacjowymi, w zależności od waszych upodobań), krem malinowo-truskawkowy z wanilią, bita mietana i oczywiście mnóstwo truskawek, oto przepis, który pozwoli Wam smakowicie wykorzystać trochę cówki sezonu truskawkowego!
3. Materiały: Mała szpatułka, perforowana blacha, jednorazowe woreczki na kremy. Kawałek do kremu saint-honoré de Buyer. Składniki: Użyjcie proszku i puree z orzechów laskowych. Kolor: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na cały sklep (nieafiliowany).
4. Użyjcie ekstraktu wanilii. Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na cały sklep (afiliowany).
5. Miękki biszkopt z orzechami laskowymi: 3 jajka, cukru, puree z orzechów laskowych, mleka, 1 szczypta soli morskiej, maki, proszku z orzechów laskowych, masła klarowanego (około masła). Zaczynaj od przygotowania masła klarowanego: wójtę do rondla na małym ogniu i gotuj aż do uzyskania z tego koloru i przestanie trzaskać.
6. Pozwól mu ostygnąć.
7. Ubite jajka z cukrem aż do spienienia i uzyskania białego koloru, następnie dodaj puree z orzechów laskowych i mleko.
8. Następnie dodaj proszek z orzechów laskowych i maki, a następnie delikatnie masz klarowane.
9. Wlej ciasto do okręgu o średnicy 20-22 cm, a następnie piecz w rozgrzanym piekarniku w 170°C przez 35 minut.

10. Pozwól ca kowicie ostygn .
11. Syrop truskawkowy & waniliowy : mleka truskawek ekstraktu wanilii Obierz truskawki, a nast pnie zmiksuj wszystkie trzy sk adniki i odstaw.
12. Krem ma lany truskawkowy & waniliowy: mleka puree z truskawek p ynniej mietany aska wanilii ó tek cukru pudru m ki kukurydzianej niesolonego mas a (1) niesolonego mas a (2) Rozgrzej mleko, puree z truskawek i p ynn ł mietan ł z ziarnami laski wanilii.
13. Ubite ó tka z cukrem, nast pnie dodaj m k łkukurydzian .
14. Ch odna po owa gor cego p ynu, nast pnie wlej ca o ł z powrotem do rondla.
15. Zag łna rednim ogniu, stale mieszaj c.
16. Po zdj ciu z ognia dodaj mas o (1) i wszystko dobrze wymieszaj.
17. Pokryj kontaktowym filmem plastikowym i sch adzaj w lodówce.
18. Nast pnie ubij mas o (2) i stopniowo dodawaj sch odzon łkremówk .
19. Kontynuuj ubijanie, a łuzyskas g adki i puszysty krem (je li pojawi łsi łma e kawa ki mas a, lekko ogrzej mis łmiksera palnikiem, ubijaj c a łkrem stanie si łg adki).
20. Na bie co przejd łdo monta u.
21. Monta ł& wyko czenia: truskawek na obwod wokó łtortu Oko o truskawek do rodka i dekoracji p ynniej mietany cukru pudru Przetnij truskawki na pó łti umie łje na obwodzie okr gu o rednicy 22cm, uprzednio pokrytego foli łrhodoidow łi po o onego na tacy.
22. Przetnij biszkopt na dwie cz ci i przytnij go do odpowiedniej rednicy.
23. Po ó łpierwsz łpo ow łna spodzie, a nast pnie skrop j łsyropem.
24. Na ó łna biszkopt krem, zwracaj c uwag łna wype nienie szczelin mi dzy truskawkami.
25. Pokrój truskawki na ma e kawa ki i umie łje na kremie.
26. Pokryj kremem ma lanym, a nast pnie umie łdru gi biszkopt.
27. Skrop, a nast pnie pokryj reszt łkremu.
28. Umie łtort w lodówce na co najmniej odziny.
29. Nast pnie ubij p ynn ł mietan ł z cukrem pudrem, a łdo uzyskania nie za twardej bitej mietany.
30. Wyjmij tort, a nast pnie udekoruj go bit ł mietan ł(u y em ko cówki do łwi tego honoré) i pozosta ymi truskawkami, zanim si łnim zasmakujesz!