

Savojsk tårta (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g äggvitor
- 150g panela socker (strösocker för mig)
- 100g T45-mjöl
- 90g kastanjemjöl
- 150g muscovadosocker
- 130g brynt smör (cirka 160g smör)
- 3 vaniljstänger (endast en för mig)

Préparation

1. Om du har några minuter över rekommenderar jag att stanna på den här sidan för att göra detta recept som kommer att övertyga dig direkt!
2. Ett enkelt, snabbt recept som kräver lite utrustning men som framför allt är utsökt. Jag blev verkligen förälskad i denna Savojskaka som är luftig, mjuk och har en knaprig skorpa.
3. Man känner knappt smaken av kastanjemjöl, men det ger tillsammans med muscovadosockret en mycket behaglig doft till kakan.
4. Receptet ska egentligen göras i en stjärnformad form, som anges i boken "Opéra" av Cédric Grolet, men du kan som jag använda en form av valfritt slag (var försiktig, formen måste vara tillräckligt stor då kakan sväller under gräddning).
5. Ingredienser : Jag använde vaniljen Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sajten (inte sponsrad).
6. Förvärm ugnen till 175°C.
7. Smörj formen och strö farinsocker i den.
8. Börja med att göra brynt smör så att det hinner svalna innan nästa steg i receptet: smält cirka smör och låt det stå på värmen tills det slutar fräsa, det ska ha fått en bärnstensfärg och dofta nöt.
9. Häll det i en annan behållare och låt det svalna.
10. Vispa äggvitorna med panela-/strösockret tills du får en jämn, blank och fast maräng.
11. Tillsätt försiktigt de siktade mjölsorterna samt muscovadosockret med hjälp av en maräng.
12. Häll en tredjedel av denna blandning samt vaniljkornen i smöret, blanda väl för att få en homogen blandning, och häll sedan tillbaka i resten av blandningen.
13. Blanda försiktigt med en maräng och häll sedan omedelbart smeten i formen.
14. Strö florsocker på, och baka sedan i 35 minuter.
15. Ta ut ur ugnen, ta ur formen och låt svalna på galler innan det är dags att njuta!