

Hallonkaka

Ingrédients

- 60g smör
- 4 ägg
- 120g socker
- 200g hallonpuré typ Ponthier
- 50g flytande grädde med 30% fett
- 7g bakpulver
- 200g mjöl
- 25g hallonpuré
- 40g vatten
- 20g socker
- 250g Valrhona halloninspiration
- 65g neutral olja (typ vindruvskärneolja)

Préparation

1. Efter pajkastard med hallon för att använda en öppnad fruktpuré, här kommer hallonkakan!
2. När jag använder fruktpuréer i vissa recept, händer det sällan att jag använder en liter snabbt, så jag försöker hitta recept för att undvika slöseri (visst, man kan frysa purén i iskuber, men om frysen är full är det alltid trevligt att ha ett recept till hands för att använda det).
3. Ponthier flytande grädde med 30% fett bakpulver mjölBörja med att smälta smöret, och låt det sedan svalna.
4. Vispa äggen med sockret, tillsätt sedan hallonpurén och den flytande grädden.
5. Tillsätt det siktade mjölet och bakpulvret, avsluta sedan med det smälta, avsvalnade smöret.
6. Häll smeten i en smord och mjölad kakform eller klädd med bakplåtspapper och grädda i 160°C i cirka 1 timme (kontrollera med ett knivblad i kakan, tillagningstiden kan variera beroende på ugnar).
7. Lite före slutet av tillagningen, börja förbereda blötläggningssirapen.
8. När kakan är klar, stjälp upp den ur formen och låt den svalna på ett galler.
9. Blötläggningssirap: hallonpuré vatten sockerKoka upp alla ingredienserna i en kastrull.
10. När sockret är helt upplöst tar du kastrullen från värmen.
11. Pensla kakan medan den fortfarande är varm med sirapen.
12. Valrhona halloninspiration neutral olja (typ vindruvskärneolja)Smält halloninspirationen i vattenbad och tillsätt oljan.
13. Blanda väl och vänta tills glasyren är mellan 30 och 35°C innan du häller den över kakan på ett galler.
14. Låt kristallisera och njut!