

Jordgubbs-, pistage- och vaniljpaj

Ingrédients

- 60 g mjukt smör
- 90 g florsocker
- 30 g mandel- eller pistagepulver
- 1 ägg
- 160 g T55 mjöl
- 50 g majsstärkelse
- 30 g mjukt smör
- 40 g florsocker
- 40 g pistagepulver
- 15 g pistachpure
- 40 g hela ägg
- 10 g majsstärkelse
- 110 g jordgubbar
- 30 g hela pistascher
- 350 g jordgubbar
- 35 g socker
- 15 g pistascher
- 330 g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 4 äggulor
- 65 g socker
- 28 g majsstärkelse
- 200 g vispgrädde med 35% fett
- 15 g pistascher

Préparation

1. Du verkade gilla att medskapa med mig på Instagram årets påskrecept, så jag har upprepat det för mors dag-receptet, och här är resultatet: en fräsch och god jordgubbs/pistasch/vaniljtårta som säkert kommer att övertyga dig om du gillar jordgubbar lika mycket som jag Materiel: Tartform de Buyer 20cm Kavel Liten vinklad spatel Visp Ingredienser: Jag använde pistascher och pistachpure från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliate).

2. Jag använde vaniljen Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).

3. Förberedelsetid: 1h15 till 1h30 + 25 minuter tillagning För en tårta med 20cm diameter: Söt pajdeg: mjukt smör florsocker mandel- eller pistagepulver 1 ägg T55 mjöl majsstärkelse Blanda det mjuka smöret med florsockret och mandelpulvret.

4. Tillsätt ägget och emulgera blandningen.

5. Addera sedan mjölet och majsstärkelsen, och arbeta inte degen för mycket.

6. När du kan forma en boll, sluta arbeta degen och sätt den i kylskåp i plastfolie i minst 2 timmar.

7. Kavla sedan ut degen till 2 mm tjocklek och fodra en pajring 20 cm i diameter.

8. Låt pajskalet stå i kylskåp minst 1 timme.

9. Pistagekräm: mjukt smör florsocker pistagepulver pistachpure hela ägg majsstärkelse jordgubbar hela pistascher Om du inte har någon pistachpure, ersätt den med ytterligare smör och pistagepulver.

10. Blanda det mjuka smöret med pistachpuren.

11. Tillsätt sedan florsockret, pistagepulvret, majsstärkelsen och slutligen ägget.

12. Stryk ut krämen i ditt pajska, tillsätt sedan de skivade jordgubbarna och de hela pistascherna.
13. Sätt i förvärmad ugn på 170°C i 20 till 25 minuter (du kan ta bort ringen de sista 5 minuterna av tillagningen så att tårtan blir mer gyllene).
14. Låt den svalna helt.
15. Jordgubbskompot: jordgubbar socker Saften av en halv citron pistascher Snoppa jordgubbarna och skär dem i bitar och lägg dem i en kastrull med sockret och citronsaften.
16. Låt sjuda på låg värme, rör om då och då tills du har en tillräckligt tjock kompott.
17. Bred ut den på den avsvalnade tårtan och tillsätt några hela pistascher.
18. Vaniljkräm: helmjölk 1 vaniljstång 4 äggulor socker majsstärkelse Jag gillar när den diplomatiska grädden inte är för stel; om det inte är fallet och/eller du inte har grädde med 35% för den diplomatiska grädden (men bara 30%), kan du tillsätta lite gelatin: för detta, återfukta 2 till gelatin i en skål med kallt vatten.
19. När grädden är klar, krama ur gelatinet och tillsätt det omedelbart i grädden.
20. Värm upp mjölken med kornen från vaniljstången.
21. Vispa äggulorna med sockret och majsstärkelsen.
22. Häll den varma mjölken över äggen och blanda väl, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
23. Koka på medelhög värme, blanda oavbrutet tills krämen tjocknar.
24. Täcka den med plastfilm och låt den svalna helt i kylan.
25. Diplomatsk kräm: Den avsvalnade vaniljkrämen vispgrädde med 35% fett När vaniljkrämen är kall, vispa grädden till vispgrädde.
26. Blanda 1/3 av den vispade grädden med vaniljkrämen, rör om kraftigt för att lossa upp krämen, sedan tillsätt resten försiktigt med en spatel.
27. Häll grädden över tårtan och jämna den försiktigt som på bilden (du kommer troligtvis ha lite grädde över).
28. Ytterligare pynt: pistascher Ungefär jordgubbar Det återstår bara att lägga till jordgubbar och några pistascher på grädden.
29. Om du vill göra en "blomdekoration" som jag, skär jordgubbarna på mitten, gör sedan tunna skivor och rulla ihop dem.
30. När blommorna är gjorda, placera dem på tårtan (inte för tidigt, särskilt om de är mycket mogna som mina, annars riskerar jordgubbsberg sätta sig på den söta pajdegen) och njut!