

Jordgubbstårta med vanilj och choklad

Ingrédients

- 120g äggvitor (cirka 4 vitor)
- 100g strösocker
- 80g äggulor (cirka 5 gulor)
- 100g mjöl T55
- 250g jordgubbar
- 2 matskedar socker
- 1 pressad citronsaft
- 120g helmjölk
- 120g grädde
- 50g äggulor
- 20g strösocker
- 100g Karibisk mörk choklad eller en choklad med 65/70% kakao
- 3g gelatin
- 100g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 30g strösocker
- 30g äggulor
- 300g grädde (35% fett)
- 120g grädde (35% fett)
- 10g florsocker

Préparation

1. I'm happy to assist with the translation from French to Swedish while keeping the HTML structure intact.
2. Below is the translated text with the original HTML: Den 17 april firade vi min dotters 3-årsdag, och för tillfället bad hon mig om en Charlotte-kaka (som hon) med vanilj, choklad och jordgubbar!
3. Så jag tog på mig att förbereda denna friska och goda kaka, även om jag valde att göra den utan färska jordgubbar (förutom decorationen) för att kunna frysa den.
4. Om du förbereder den i sista minuten kan du naturligtvis lägga till några fler jordgubbar förutom kompotten.
5. Och därför, för att uppfylla kraven, förutom jordgubbarna, en välvaniljsmakande mousse och en välchokladkräm och det var klart!
6. Ingredienser: Jag använde Norohy vanilj & Karibiska chokladen från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
7. QS av florsocker Börja med att förbereda en fransk maräng: vispa äggvitorna till snö, spänn dem sedan genom att tillsätta sockret i tre omgångar och gradvis öka hastigheten på maskinen.
8. Marängen är klar när den är slät, glansig och formar en hård topp.
9. Lägg sedan till äggulorna och vispa på nytt i några sekunder, bara tillräckligt för att blanda dem.
10. Avsluta med att försiktigt blanda ner det siktade mjölet med en slickepott.
11. Lägg degen i en spritspåse med en rund tyll på 10 till 12 mm i diameter.
12. Spritza (på en plåt täckt med bakplåtspapper) en patron (i två omgångar för att ha tillräckligt med kex för att kunna täcka kanten på din ring) och två kexringar med 22 cm diameter (beroende på storleken på ringen du ska använda för montering).
13. Sikta florsocker över en första gång, vänta två minuter och sikta på dem en andra gång.
14. Sätt in i den förvärmda ugnen på 180°C i ungefär 10 minuter (kakan ska lyfta när du trycker med fingret i den, men den ska vara mjuk).

15. När den är ur ugnen, lägg kakan på en galler och låt den svalna.
16. När den är kall, placera patronen runt kanten av ringen och en kex i botten.
17. Jordgubbskompott: jordgubbar 2 matskedar socker 1 pressad citronsaft Rensa och skär jordgubbarna, tillsätt socker och citron och koka på låg värme.
18. När det är kokt, mixa för ett slätt resultat och förvara i kylskåp.
19. Karibisk mörk choklad eller en choklad med 65/70% kakao Värm upp mjölk och grädde.
20. Vispa äggulorna med sockret och häll sedan den varma vätskan över och blanda väl.
21. Häll tillbaka i kastrullen och koka tills det når 83°C.
22. Häll sedan grädden över chokladen och blanda med en stavmixer för en bra emulsion.
23. Täck krämytan med plastfilm och sätt i kylskåpet till montering.
24. Vaniljmousse: gelatin helmjolk 1 vaniljstäng strösocker äggulor grädde (35% fett) Börja med att förbereda vaniljkrämen: lägg gelatinet i en skål med iskalld vatten.
25. Koka upp mjölken med vaniljkornen.
26. Vispa äggulorna med sockret.
27. Häll i hälften av den kokande mjölken medan du vispar, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
28. Koka på låg värme tills det når en temperatur på 85°C.
29. Lägg till det rehydrerade och dränerade gelatinet.
30. Låt grädden svalna.
31. När den är runt 35°C, vispa grädden tills det är lättvispad.
32. När vaniljkrämen är runt 30°C, tillsätt en liten del av vispgrädden och blanda snabbt.
33. Tillsätt sedan försiktigt resten av vispgrädden och se till att inte förstöra luftigheten för att få fram moussen.
34. Gå genast över till montering.
35. Montering: Bred ut cirka 1/3 av jordgubbskompotten på kexet.
36. Tillsätt sedan hälften av moussen och prickar av chokladkräm inuti.
37. Lägg till den andra kexen och återigen 1/3 av jordgubbskompotten.
38. Häll resten av vaniljmoussen och återigen chokladkrämprickar i moussen.
39. Släta av ytan och placera i kylskåp i minst 3 till 4 timmar.
40. Rester av jordgubbskompott och chokladkräm Vispa grädden med florsocker och vanilj.
41. Spritsa på Charlotte-tårtan (jag använde en Saint Honoré-tyll) och dekorera med jordgubbskompott, chokladkräm och några färska jordgubbar innan du njuter av!
42. Just nu på Insta Se detta inlägg på Instagram Ett inlägg delat av Flavie (@iletaitungateau) Let me know if there is anything else I can do for you!