

Klassisk jordgubbstårta

Ingrédients

- 2 ägg
- 60g strösocker
- 60g mjöl
- 15g smör
- 350g jordgubbar
- 2 matskedar socker
- 100g vispgrädde
- 125g äggulor
- 125g socker
- 40g majsstärkelse
- 1 vaniljstång
- 200g jordgubbar
- 30g socker
- 1,5g agar agar

Préparation

1. Första jordgubbstårten för säsongen, här är vi!
2. Med en version som inte kan bli mer klassisk: sockerkaksbotten (indränkt med jordgubbsås), vaniljmousselinekräm, färska jordgubbar (många) och jordgubbsgelé för att avsluta.
3. Kort sagt, inget för komplicerat, men det kommer ändå krävas lite arbete och tålamod innan du kan njuta
Utrustning: Perforerad plåt Mini vinklad spatel Sprints Ringform på 20cm Rhodoid Ingredienser: Jag använde Norohy vanilj från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affiliate).
4. Förberedelsetid: 1h15 + 15 minuters bakningFör en jordgubbstårta mellan 20 och 24 cm i diameter:
Sockerkaksbotten: 2 ägg strösocker mjöl smör Smält smöret och låt det svalna.
5. Vispa hela ägg med socker i minst 10 minuter, tills blandningen reses och blir blek.
6. Tillsätt det siktade mjölet, blanda väl och ta sedan en liten del av smeten och blanda den med det smälta smöret.
7. Till sist, blanda de två smeterna försiktigt, häll i en ringform på 20cm diameter och baka omedelbart i förvärmad ugn vid 180°C i ungefär 15 minuter.
8. Låt svalna och förpacka sedan i plastfolie tills montering för att hålla sockerkaksbotten mjuk.
9. Jordgubbar: jordgubbar 2 matskedar socker Ta av bladen på jordgubbarna och skär dem sedan i stora bitar.
10. Strö över sockret, blanda, och förvara i kylskåp tills montering.
11. Konditorkräm: helmjölk vispgrädde äggulor socker majsstärkelse 1 vaniljstång Värm grädde och mjölk med vaniljstångens frön.
12. Vispa äggulor med socker och majsstärkelse.
13. När mjölken är varm, häll hälften över äggen samtidigt som du vispar, och häll sedan allt tillbaka i kastrullen.
14. Låt tjockna på medelvärm under ständig omrörning, töm sedan i en skål och täck med plastfolie mot ytan.
15. Låt svalna i kylskåpet tills krämen är i rumstemperatur.
16. Mousselinekräm: rumstempererat smör När konditorkrämen är avkyld, vispa den för att mjuka den, tillsätt sedan gradvis det rumstempererade smöret under fortsatt vispning.

17. Din kräm är redo när smöret är helt inkorporerat och krämen är lätt (den ska vispas i cirka 10-15 minuter på medelhastighet).
18. Fortsätt med montering.
19. Montering: Ungefär jordgubbar till kantdekoration Placera din ringform på serveringsfatet.
20. Täck insidan med rhodoid och placera halvjordgubbar runt kanten.
21. Skär sockerkaksbotten i två på bredden, och trimma eventuellt lite om det behövs.
22. Placera den första halvan i ringen.
23. Sila de lätt sockrade jordgubbarna för att få ut saften, och dränk in sockerkaksbotten med hälften av saften.
24. Täck sockerkaksbotten och jordgubbarna med mousselinekräm, och tillsätt sedan 2/3 av de silade jordgubbarna.
25. Tillsätt lite mer mousselinekräm och sedan resten av jordgubbarna.
26. Täck med den andra halvan av sockerkaksbotten, dränk in den med resten av jordgubbssaften, och avsluta med resten av mousselinekrämen.
27. Släta till ytan och placera jordgubbstårtan i kylskåpet i minst 2 timmar.
28. Jordgubbsgelé: jordgubbar socker 1, agar agar Några jordgubbar till dekor Ta av bladen på jordgubbarna och mixa dem.
29. Värm upp den resulterande purén.
30. Blanda sockret och agar agar, och häll blandningen i det varma purén.
31. Blanda väl och låt koka upp.
32. Fortsätt koka i 2 till 3 minuter under regelbunden vispning, låt sedan svalna något.
33. Häll slutligen över tårtan, släta till ytan och återställ i kylskåpet i ytterligare 2 timmar.
34. Dekorera med några jordgubbar och njut!