

Rubiks kaka pistage & hallon (inspiration Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g mandelmjöl
- 75g muscovadosocker
- 110g äggvitor
- 35g äggulor
- 10g pistagepasta
- 20g vispgrädde
- 20g strösocker
- 65g smör
- 1g salt
- 70g vetemjöl T55
- 2g bakpulver
- 60g krossade pistagenötter
- 300g hallonpuré
- 4g pektin
- 20g socker
- 200g vit choklad Ivoire
- 200g kakaosmör
- 140g mjölk
- 290g vispgrädde
- 280g socker 1
- 100g glukos
- 25g stärkelse
- 90g socker 2
- 10g gelatinpulver
- 60g vatten för gelatinet
- 20g krossade pistagenötter

Préparation

1. Efter den vita rubikskakan version jul, började jag med att göra en rubikskaka med hallon-pistage helt röd.
2. Jag inspirerades självklart av boken Fruits av Cédric Grolet, recepten på kakan och glasyrerna är hans, för hallonkompotten blandade jag helt enkelt hallonpuré med pektin.
3. Denna rubikskaka är relativt enkel att göra eftersom alla kuber har samma smak, men avslutningen/glaseringen tar alltid lika lång tid, så man måste organisera sig väl för att ha tid att göra avslutningarna ordentligt.
4. Smält smöret och låt det svalna.
5. Blanda mandelmjölet med muscovadosocker, äggvitor, äggulorna, pistagepastan, grädden, socker och saltet.
6. Inkorporera smöret och sedan mjölet och bakpulvret.
7. Vispa de återstående äggvitorna till ett fast skum och tillsätt de socker som är kvar.
8. Inkorporera dem i den tidigare blandningen, och tillsätt sedan de hackade pistagenötterna.
9. Häll ut på en plåt och grädda i 8 till 10 minuter vid 180°C.
10. Koka upp hallonpurén.
11. Blanda sockret och pektinet och häll dem sedan i hallonen.
12. Koka upp igen under omrörning och ställ åt sidan tills montering.
13. Montering: Jag gjorde en mycket tunn kaka så jag valde att lägga ager av kakan i varje kub för ager av

kompott, men ni kan självklart lägga ett lager av kaka, kompott och stänga med ett andra lager av kaka.

14. När de 25 kuberna är fyllda, lägg dem i frysen i några timmar.

15. Värm kakaosmöret, häll det sedan över den vita chokladen.

16. Tillsätt färgämnet och mixa allt med en stavmixer.

17. När glasyren är vid 32°C, doppa 5 kuber i den, rulla dem sedan i mandelmjöl innan du lägger dem tillbaka i frysen.

18. Doppa sedan alla återstående kuber i den, och lägg dem tillbaka i frysen.

19. Glasyrer: Jag har gjort följande glasyrer: röd spegel, bordeaux spegel, röd rocher spegel med pistage, och jag har använt en velourglasyrsspray på kuberna som är täckta med mandelmjöl och på de sista.

20. Denna mängd glasyr är mycket stor, jag tror att den passar om du vill använda denna glasyr för de 25 kuberna.

21. Eftersom jag här bara använder den för 10 kuber, tror jag att denna mängd delad med två bör räcka.

22. Hydrera gelatinet i kallt vatten.

23. Koka upp mjölken, grädden, socker 1 och glukos.

24. Tillsätt sedan blandningen av socker 2 och stärkelse under omrörning och koka medan du fortsätter att röra.

25. När glasyren är vid 40°C, inkorporera gelatinet och dela sedan glasyren i 2/3 – 1/3: i den första skålen (2/3 av glasyren) tillsätt röd färg tills du får en klar röd färg, i den andra (1/3 av glasyren) tillsätt röd färg och lite svart för att få en bordeaux färg.

26. Mixa sedan glasyrerna med en stavmixer och sila dem.

27. Dela slutligen den röda glasyren i två och tillsätt krossade pistagenötter i en av dem.

28. Ta ut kuberna ur frysen, doppa 5 i varje färg.

29. Slutligen, spraya de fem kuberna täckta med mandelmjöl och de fem sista kuberna med en röd velour spray.

30. Placera kuberna på de 3 plexiglasskivorna och stapla dem (jag gjorde chokladcylindrar för att kunna stapla dem).

31. Din rubikskaka är klar!