

# Jordgubbstårta (inspiration Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

## Préparation

1. Blant de desserts jag har sett på sociala medier de senaste veckorna, har Maxime Frédéric's jordgubbstårta som erbjuds i hans konditori Pleincoeur verkligen väckt min aptit.
2. Eftersom jag inte är i Paris (en tur-och-retur med TGV för en jordgubbstårta kändes lite överdrivet), bestämde jag mig för att försöka göra en kopia av denna tårta med informationen som finns på deras hemsida samt på deras Instagram-konto.
3. Här är resultatet, en utmärkt jordgubbstårta med mycket smak och fräschör, och jag är särskilt förtjust i användningen av diamantkakan som tårtbotten, den är mer ömtålig än en klassisk söt deg men är verkligen utmärkt!
4. Utrustning : Cirkeln De BuyerMini vinklad spatelKavelIngredienser :Jag använde vanilj från Norohy från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Blanda det mjuka smöret med socker, vanilj och salt.
6. Tillsätt sedan mjölet, knåda degen med handflatan för att blanda den ordentligt och linda in degen i plastfolie och låt den vila i kylskåp i minst 30 minuter.
7. Därefter, smörj din tårtcirkel och strö den med strösocker.
8. Kavla ut degen till 2-3 mm tjocklek och lägg den i tårtcirkeln.
9. Placera allt i kylskåpet (eller frysen om möjligt) i minst 2 timmar.
10. Förgrädda tårtbotten i 15 minuter vid 170°C.
11. Under tiden, förbered mandelkrämen.
12. Blanda det mjuka smöret med florsocker, mandelmjöl, majsstärkelse och citronskal.
13. Tillsätt ägget och blanda väl.
14. Bred ut mandelkrämen på botten av den förgräddade degen och lägg till jordgubbarna skurna i bitar.
15. Grädda igen i 10 till 15 minuter vid 170°C.
16. Ta bort cirkeln så snart du tar ut den från ugnen, var försiktig, degen är ömtålig.
17. Låt svalna.
18. Ta bort stjälkarna från jordgubbarna och skär dem i bitar.
19. Lägg dem i en kastrull med socker och citronsaft och koka på låg värme under omrörning tills du får en kompottkonsistens (ungefär 30 minuter).
20. Låt svalna helt i kylskåpet.
21. Vispa grädden till ett fast skum, tillsätt sedan florsockret och vaniljen.
22. Gå vidare till montering.
23. Pleincoeurs recept börjar han med att bre ut vaniljkrämen innan han lägger på kompotten, jag gjorde tvärtom, det är upp till er Bred ut ett tunt lager av vaniljkräm på mandelkrämen, jämna till och lägg till cirka 2/3 av kompotten.
24. Lägg sedan till jordgubbarna skurna i bitar och tryck ner dem i kompotten.
25. Tillsätt resten av kompotten mellan och ovanpå jordgubbarna, jämna till med en vinklad spatel och njut sedan!