

Blåbärs- och citronstubbe

Ingrédients

- 2 ägg
- 65g citronsaft
- 75g socker
- 110g smör
- 60g socker
- 5g citronsaft
- 1 ägg
- 12g mjölk
- 62g mjöl
- 2g bakpulver
- 25g smör
- 37g olivolja
- 50g socker
- 100g citronsaft
- 4g pektin NH
- 20g olivolja
- 24g vatten
- 80g socker
- 35g blåbärspuré
- 75g blåbärspuré (1)
- 150g blåbärspuré (2)
- 55g italiensk maräng
- 10g gelatin
- 150g blåbärspuré
- 200g strösocker
- 50g glukos

Préparation

1. Om du letar efter en fruktig, syrlig och mycket lätt tårta för att avsluta din julfest på bästa sätt, har du kommit rätt!
2. Jag har medvetet gjort denna tårta utan krisp, med en ultra mjuk madeleine-kaka (recept av Christophe Felder) för att få en mycket smältande dessert i munnen, men du kan självklart lägga till en om du vill.
3. Förutom det hittar du en intensiv blåbärsmousse (jag har använt receptet från Adamance), en citronkräm som insats och en citrongelé (recept av Jeffrey Cagnes) för ännu mer pep!
4. Det är inte säsong längre, så jag har inte använt färska blåbär, men mellan purén av vilda blåbär och de konfiterade blåbären var tårtan mycket väldoftande och färgglad. Ingredienser :Jag har använt blåbärspuré från Adamance från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Jag har använt de konfiterade blåbären som finns hos Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliate).
6. Utrustning :Min tårtform och insatsform (samt mina spritspårar) kommer från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliate).
7. Förberedelsestid : 1h40 + 20 min tillagning + tid för frysning / upptiningFör en tårta på 28 cm : Citronkräm insats : 2 ägg citronsaft Zest från 2 citroner socker smör Blanda citronskalet med sockret.
8. Tillsätt äggen, vispa väl, och sedan citronsaften.
9. Häll allt i en kastrull och låt tjockna på medelhög värme under ständig omrörning.
10. Ta bort från värmen, tillsätt smöret och mixa med en stavmixer tills du får en slät och krämig konsistens.

11. Häll krämen i insatsformen och placera i frysen tills den är helt fast.
12. Madeleine-kaka med citron & olivolja : socker Zest från 1 citron citronsaft 1 ägg mjölk mjöl bakpulver smör olivolja Några konfiterade blåbär Smält smöret och låt det svalna, tillsätt sedan olivoljan.
13. Förvärm ugnen till 220°C.
14. Blanda sockret med zest, citronsaft, ägg och mjölk.
15. Inkorporera det siktade mjölet och bakpulvret, och slutligen blandningen av smör och olja.
16. När smeten är homogen, häll den i din form (jag bakade den direkt i en tårtdform) och lägg till konfiterade blåbär över hela ytan.
17. Sänk ugnstemperaturen till 180°C och grädda i 20 minuter.
18. Låt svalna, och skär av toppen av kakan för att göra den platt.
19. Citrongelé : socker citronsaft pektin NH olivolja Blanda socker och pektin.
20. Koka citronsaften och häll blandningen av socker och pektin över, under omrörning.
21. Koka upp igen och låt koka i några minuter.
22. Låt svalna snabbt i kylskåpet eller frysen.
23. Sedan mixa med en stavmixer med olivoljan tills du får en homogen gelé och ställ åt sidan tills montering.
24. Intensiv blåbärsmousse : Italiensk maräng : du kommer att få för mycket maräng men det är svårt att göra en mindre mängd.
25. äggvita vatten socker Förbered en sirap med vatten och socker.
26. När sirapen når 110°C, börja vispa äggvitorna.
27. När sirapen når 118°C, häll den långsamt över de skummiga äggvitorna och fortsätt vispa tills du får en slät och glänsande maräng.
28. Blåbärsgärde : vispgärde blåbärspuré Vispa gärden med blåbärspurén tills du får en gärde som inte är för fast.
29. Blåbärsmousse :5, gelatin blåbärspuré (1) blåbärspuré (2) Blåbärsgärden italiensk maräng Rehydrera gelatinet i den kalla blåbärspurén (1) i cirka femton minuter (tiden att förbereda den italienska marängen och gärden).
30. Värm sedan blandningen till 60°C och tillsätt den kalla blåbärspurén (2).
31. Blanda 1/3 av denna blandning med den italienska marängen med en visp, och tillsätt sedan resten försiktigt med en spatula.
32. Avsluta med att försiktigt blanda i blåbärsgärden och gå vidare till montering.
33. Montering : Häll 2/3 av moussen i botten av tårtdformen.
34. Tillsätt konfiterade blåbär.
35. I mitten, spritsa citrongelén, och lägg sedan till citronkrämsinsatsen.
36. Täck med mousse, och lägg till madeleine-kakan.
37. Släta ut och placera i frysen.
38. Blåbärsglasyr : gelatin blåbärspuré strösocker glukos Recept anpassat från sidan encoreungateau.
39. Låt gelatinet svälla i kallt vatten.
40. Koka upp blåbärspurén, socker och glukos.
41. Tillsätt det svällda (och urkramade om du använder blad) gelatinet.
42. Blanda väl, häll sedan i en burk och låt svalna.
43. Vänd tårten och placera den på ett galler.
44. Värm blåbärsglasyr till 30-35°C.

45. Häll den över tårtan, tillsätt några citronskal och konfiterade blåbär.

46. Låt tina i kylskåp i minst 4 timmar innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com