

Hallonpaj med tonkaböna

Ingrédients

- 100g hela ägg (2 medelstora ägg)
- 60g strösocker
- 60g vetemjöl
- 100g socker
- 75g vatten
- 15g hallonsirap (eller hallonsprit)
- 235g helmjölk
- 55g äggulor (ungefär 3 äggulor)
- 80g socker
- 35g maizena
- 25g smör (1)
- 100g smör (2) som tagits ut ur kylskåpet flera timmar i förväg
- 400g hallon
- 75g vispgrädde
- 10g florsocker

Préparation

1. Här är ett recept som ännu inte fanns på min blogg, det klassiska hallontårtan.
2. En sockerkaka, en mousselinekräm och massor av hallon, och voilà, din tårta är klar!
3. Ganska enkelt att göra, jag har valt att smaksätta den med tonkaböna men du kan också aromatisera den med vanilj, eller citron, lime, pistage... beroende på vad du känner för!
4. Självklart är detta ett grundrecept så du kan också använda det för att göra en jordgubbstårta, du behöver bara byta ut hallonen mot jordgubbar (förresten, utanför säsong kan du också använda kiwi eller aprikoser...), sockerkakan och mousselinekrämen förblir desamma.
5. Förresten, när det gäller sockerkakan, gjorde jag den utan vattenbad men om du föredrar tekniken med det, inga problem, proportionerna förblir desamma.
6. Vispa äggen med sockret i flera minuter (minst 10 till 15), tills du får en blek, mycket fluffig blandning som gör ett band.
7. Sikta vetemjölet och tillsätt det med den rivna tonkabönan med hjälp av en slickepott.
8. Det är viktigt att blanda så lite som möjligt för att få en homogen men fortfarande fluffig smet.
9. Häll i en form eller en ring med 18 cm i diameter och grädda i den förvärmade ugnen på 180°C i cirka 15 minuter (kontrollera beroende på ugnarna).
10. Syrup för blötläggning: socker vatten hallonsirap (eller hallonsprit) Koka upp vattnet och sockret.
11. När sockret är helt upplöst, tillsätt hallonsirapen (och lite riven tonkaböna om du vill), och ställ sedan åt sidan.
12. Koka upp mjölken med den rivna tonkabönan.
13. Under tiden, vispa äggulorna med sockret och maizena.
14. Häll hälften av den varma mjölken över den tidigare blandningen medan du blandar väl, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
15. Koka på medelhög värme under konstant vispning tills krämen tjocknar.
16. Ta bort från värmen, tillsätt smör (1) och rör om väl, häll sedan krämen i en behållare (så stor som möjligt om du har bråttom), täck den med plastfolie och låt den svalna i kylskåpet tills den är rumstempererad (den får inte vara för kall för att tillsätta smöret).

17. Mousselinekräm: När vaniljkrämen är rumstempererad, vispa den för att göra den slät, tillsätt sedan smöret i omgångar (det måste vara riktigt mjukt för att blandas ordentligt) medan du vispar konstant.
18. Fortsätt vispa tills du har en väl luftig, skummig och slät mousselinekräm.
19. Om temperaturerna inte var bra och du fortfarande ser bitar av smör, eller om din mousseline har skurit sig, ingen panik, den går att rädda.
20. I så fall, ta en brännare och värm kanterna på skålen medan du fortsätter att vispa, krämen kommer att bli slät allt eftersom (om du inte har en brännare, sätt skålen några sekunder på ett varmt vattenbad, vispa sedan och upprepa tills du får ett bra resultat).
21. Sedan går vi vidare till monteringen.
22. Dela sockerkakan i två, och blötlägg de två delarna med en pensel.
23. Placera din ring på serveringsfatet, och sätt in plastfolie inuti.
24. Placera halva hallon runt hela kanten (jag har gjort två lager men du kan göra ett enda).
25. Skär sockerkakan igen för att få rätt diameter, och placera den i botten av ringen.
26. Spritsa lite mousselinekräm på sockerkakan och på kanterna för att täcka hallonen, och lägg sedan hela hallon ovanpå.
27. Täck med mousselinekräm, och lägg på den andra sockerkakan.
28. Avsluta med en liten mängd mousselinekräm och jämna till toppen.
29. Ställ hallontårtan i kylskåpet i minst 2 till 3 timmar.
30. Ta bort hallontårtan från formen (om du inte har för avsikt att äta den omedelbart, ta inte bort plastfolien).
31. Vispa grädden med florsockret tills du får en fast vispad grädde.
32. Spritsa den på toppen av hallontårtan, och dekorera med några hallon och lite riven tonkaböna.
33. Och voilà, din hallontårta är klar, du kan njuta!