

Naken tårta med hasselnötter, grapefrukt och jordgubbar

Ingrédients

- 90g socker
- 3 ägg
- 50g smör
- 165g grapefruktjuice
- 20g maizena
- 3 ägg
- 75g smält smör
- 70g muscovadosocker
- 55g hasselnötspralin
- 90g mjöl
- 75g hasselnötsmjöl
- 75g mjölk
- 5g bakpulver
- 1 nypa salt
- 165g vispgrädde
- 400g jordgubbar

Préparation

1. Jag använder sällan grapefrukt i bakning, eftersom jag älskar det, men jag är inte ensam om att äta mina tårtor och de runt omkring mig gillar inte riktigt den frukten.
2. Denna tårta är därför ett undantag, gjord för min födelsedag.
3. Jag har kombinerat tre av mina favoritsmaker, hasselnöt, jordgubbe och alltså grapefrukt.
4. Det är en enkel tårta att göra och montera, och som kräver lite nödvändig utrustning förutom formen för gräddning.
5. Självklart, om du inte gillar grapefrukt, kan du enkelt ersätta den med citron (citron, hasselnöt och jordgubbe fungerar också mycket bra)!
6. Vispa äggen med sockret och maizena.
7. Värm grapefruktjuicen och häll den över äggen medan du vispar hela tiden.
8. Häll tillbaka i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme under ständig omrörning.
9. Ta bort från värmen, tillsätt smöret skuret i små bitar (om det behövs, använd en stavmixer för att jämma ut texturen).
10. Häll över i en skål, täck med plastfolie och låt svalna.
11. Under tiden förbereder du hasselnötskakan, och förbered diplomaten endast när du är redo att börja montera.
12. Vispa äggen med sockret och pralinen.
13. Tillsätt det smälta smöret, saltet, och sedan de torra ingredienserna (mjöl, bakpulver, hasselnötsmjöl) som har siktats.
14. Avsluta med att tillsätta mjölken.
15. När smeten är homogen, häll den i en smord och mjölad eller sockrad form med 12 cm diameter.
16. Var försiktig, din form måste vara tillräckligt hög, annars gör som jag och grädda smeten i två omgångar.
17. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i cirka 30 minuter (kontrollera gräddningen med spetsen av en kniv, den ska komma ut torr).

18. Grapefrukt diplomatsås: Grapefruktkräm vispgräddes När tårtan är gräddad och svalnat, och grapefruktkrämen är kall, vispa grädden till ett fast skum.
19. Tillsätt en sked av grädden till krämen och rör om kraftigt för att mjuka upp den.
20. Tillsätt resten försiktigt med en slickepott, och gå vidare till montering.
21. Skär jordgubbarna i små tärningar.
22. Skär tårtan i "skivor" på höjden, och lägg diplomatsåsen i en spritspåse.
23. Börja med att spritsa en remsa av krämen runt kanten av tårtan, sedan lite kräm i mitten och fyll med tärningar av jordgubbar.
24. Täck med en annan skiva tårta, och fortsätt på detta sätt tills allt är slut.
25. För dekoration har jag helt enkelt spritsat lite diplomatsås med en saint-honoré tyll, och sedan strödd tårtan med hackade hasselnötter och jordgubbar.
26. Smaklig måltid!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com