

Jordgubbs- och vaniljsockerkaka

Ingrédients

- 100g mjöl
- 130g socker
- 3g bakpulver
- 2g salt
- 50g äggulor
- 100g äggvitor
- 40g olja
- 30g vatten
- 1 tsk vaniljextrakt
- 100g vispgrädde
- 75g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 50g socker
- 2 hela ägg
- 1 äggula
- 30g majsstärkelse
- 2g gelatin (jag använde inte och rekommenderar att använda för en fastare kräm, särskilt om du använder 30 och inte 35% fett i grädden)
- 200g vispgrädde med 35% fett
- 300g jordgubbar

Préparation

1. April månad har kommit, och med den de första jordgubbarna!
2. Så här är en enkel och mycket mjuk kaka att använda dem till och njuta av, utan att spendera för mycket tid i köket Utrustning : Visp Spritzpåsar Liten fyrkantig tyll 14mm Circle 18cm Ingredienser : Jag använde vanilj från Madagaskar och vaniljextrakt Norohy från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
3. Förberedelsetid : 45 minuter + 30 minuter bakningFör en tårta med 18/20cm i diameter : Chiffonkaka : Jag tog receptet på denna chiffonkaka här.
4. mjöl socker bakpulver salt äggulor äggvitor olja vatten 1 tsk vaniljextrakt Blanda äggulorna, oljan, vattnet, vaniljen, saltet och hälften av sockret med en visp.
5. Tillsätt det siktade mjölet och bakpulvret.
6. Vispa äggvitorna med sockret.
7. Blanda de två blandningarna försiktigt i två omgångar.
8. Häll i en osmord form på 18 till 20 cm sidan, och baka sedan i cirka 30 minuter i den förvärmade ugnen vid 170°C.
9. Låt svalna några minuter och sedan ta bort formen genom att köra en kniv runt kanten.
10. Låt svalna helt.
11. Blötlägg gelatinet i en skål med kallt vatten.
12. Blanda mjölken med vispgrädden.
13. Tillsätt de skrapade vaniljkornen och koka upp, och om du har tid, låt dra i minst 30 minuter för en mer smakrik kräm.
14. Vispa äggen, äggulan, sockret och majsstärkelsen.
15. Tillsätt hälften av den varma vaniljmjölken medan du rör hela tiden, och häll sedan tillbaka allt i

kastrullen.

16. Koka med konstant vispning på medelvärme tills krämen tjocknar.
17. Ta av från värmen och tillsätt det återhydrerade och urkramade gelatinet.
18. Häll sedan krämen i en annan skål, täck den med plastfolie i kontakt med krämen och låt kyla i kylan (om du har bråttom, kan du också lägga en isbit på plastfolien för snabbare kylning).
19. När vaniljkrämen är kall, vispa grädden till ett inte för fast skum, ta en tredjedel och blanda kraftigt med vaniljkrämen.
20. Tillsätt resten av grädden försiktigt med en spatel, lägg sedan krämen i en spritzpåse med en tyll (här, en liten fyrkantig tyll 14mm) av ditt val och börja montera kakan.
21. Montering : jordgubbar Skär jordgubbar i små kuber.
22. Spara resten för att dekorera kakan.
23. Fyll kakan med lite kräm och täck med jordgubbskuberna.
24. Täck med kräm.
25. Spritsa slutligen resten av krämen på kakan och dekorera med några jordgubbar innan du njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com