

Jordgubbstårta med diplomatkräm och pistagesmak

Ingrédients

- 25 g pistagemjöl
- 135 g florsocker
- 115 g mandelmjöl
- 150 g äggvitor
- 50 g strösocker
- 20 g pistagepuré (jag använder Jean Hervé som jag hittar i hälsokostaffären)
- 250 g mjölk
- 250 g vispgrädde
- 100 g socker
- 80 g äggulor
- 25 g mjöl
- 30 g majsstärkelse
- 50 g smör
- 10 g gelatin (jag använde 7 g men min kräm höll inte jättebra, speciellt inte i värmen, om jag skulle göra om det skulle jag använda lite mer gelatin)
- 45 g pistagepraliné
- 30 g pistagepuré
- 400 g vispgrädde
- 400 g vispgrädde
- 40 g mascarpone
- 60 g florsocker

Préparation

1. För några dagar sedan var det min systers födelsedag, en stor älskare av jordgubbar, och för den här speciella dagen gjorde jag denna jordgubbs- och pistagebakelse.
2. Den är varken tidskrävande eller komplicerad att göra, så var inte rädd för att prova, för du kan anpassa decorationen av tårtan efter dina smakpreferenser och den tid du har till förfogande.
3. För att få en riktigt lätt kaka bytte jag ut den traditionella smörkrämen mot en diplomatkräm (med vispgrädde).
4. Den höll sig, men inte jättebra, så som jag nämner nedan i receptet rekommenderar jag att du ökar mängden gelatin och förbereder bakelsen i god tid så att den får bra tid att stelna i kylskåpet.
5. Du kan till exempel förbereda vaniljkrämen dagen innan så att den har natten på sig att kallna, och sedan montera ihop bakelsen dagen efter efter att ha bakat de två bottnarna av dacquoise för att avnjuta den på kvällen.
6. Om du inte gillar pistage kan du självklart göra denna bakelse med diplomatkräm med vaniljsmak.
7. Voilà, nu vet du allt, det är bara att sätta igång!
8. Blanda mandelmjölet, pistagemjölet och florsockret.
9. Vispa äggvitorna till ett fast skum och tillsätt strösockret försiktigt.
10. När de är fasta, tillsätt pistagepurén och sedan mjölblandningen försiktigt med en slickepott.
11. Lägg smeten i en spritspåse med ett slätt munstycke.
12. Spritsa två cirklar med cirka 23 cm i diameter på bakplåtspapper och grädda i 180°C i cirka tio minuter (lite längre beroende på din ugn, kakan ska vara genomgräddad men mjuk).
13. Lägg gelatinbladen i en stor skål med kallt vatten.
14. Koka upp mjölken och grädden med vaniljen.

15. Vispa äggulorna med sockret, sedan med mjölet och majsstärkelsen innan du häller den varma vätskan över och rör om väl.
16. Häll tillbaka allt i kastrullen och koka i några minuter under ständig omrörning tills en ganska tjock vaniljkräm har bildats.
17. Tillsätt sedan den rehydrerade och urkramade gelatinet och smöret i små bitar, och blanda väl för att få en jämn kräm.
18. Blanda sedan i pistagepralinén och pistagepurén, häll sedan över krämen i en gratängform och täck med plastfolie direkt på ytan innan du ställer den i kylan.
19. Förbered endast diplomatkrämen vid monteringen.
20. Vispa vispgrädden till fast konsistens och tillsätt sedan den kalla pistagekrämen.
21. Placera den erhållna diplomatkrämen i en spritspåse.
22. Ungefär färsk jordgubbar vispgrädde mascarpone florsocker q.
23. s.
24. av hackad pistage Placera ringen på en gyllene kartong eller en serveringsbricka, och placera remsor av plast inuti ringen.
25. Sortera ut de mest enhetliga jordgubbarna och dela dem på mitten.
26. Ställ halvorna inuti ringen.
27. Skär ut dacquoisbottnarna så att de passar inuti ringen som är kantad med de halva jordgubbarna.
28. Lägg en dacquoise i botten av ringen och täck den med diplomatkrämen.
29. Spritsa även diplomatkrämen på sidan av ringen och mellan jordgubbarna.
30. Skär jordgubbarna i små tärningar och lägg dem på diplomatkrämen.
31. Täck med ett andra lager av dacquoise och ytterligare ett lager av diplomatkräm.
32. Spritsa även diplomatkräm runt om ringen och mellan jordgubbarna.
33. Placera bakelsen i kylan i flera timmar (eller över natten).
34. När den har stelnat och strax innan servering, vispa en grädde med vispgrädde, mascarpone och florsocker och lägg den i en spritspåse.
35. Spritsa den innanför kanten och lägg slutligen jordgubbar och hackade pistagenötter runt grädden, och njut!