

Späckbakelse med speculoos (utan ägg)

Ingrédients

- 250g speculoos
- 90g smör
- 1 nypa salt
- 500g helmjölk
- 500g flytande grädde med 30 eller 35% fetthalt
- 55g majsstärkelse
- 10g mjöl
- 80g socker
- 280g speculoospasta

Préparation

1. Det var länge sedan, en ny paj!
2. Denna gång smaksatt med speculoos, och om du vill kan du till och med lägga till lite kanel för en mer uttalad smak.
3. Receptet är helt utan ägg, jag inspirerades av Karim Bourgi's paj, texturen är lite mindre krämig än en vanlig paj men avsaknaden av ägg gör den också lättare Utrustning: Perforerad plåt 18cm cirkel Ingredienser: Jag använde speculoospasta Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej ansluten).
4. Förberedelsetid: 35 minuter + 1 timme 10 minuter gräddning + nedkylning För en paj med 18 cm i diameter och 6 cm i höjd: Återställd speculoos: speculoos smör 1 nypa salt Mixa speculoosen, och tillsätt det smälta smöret och saltet.
5. Bred ut blandningen i cirkeln klädd med bakplåtspapper genom att pressa hårt i botten och kanterna.
6. Baka i 10 minuter vid 180°C.
7. Speculooskräm: helmjölk flytande grädde med 30 eller 35% fetthalt majsstärkelse mjöl socker speculoospasta Mald kanel (valfritt) Värm mjölken med grädden (och kanelen om du tillsätter det).
8. Separat, blanda majsstärkelsen och mjölet, och häll sedan successivt över den varma vätskan medan du blandar väl.
9. Häll tillbaka allt i kastrullen och tjocka till på medelhög värme medan du konstant vispar.
10. Utanför värmen tillsätt speculoospastan.
11. Blanda den resulterande krämen tills ingen ånga släpps ut från krämen, tillsätt sedan sockret och blanda igen.
12. Täck över krämen och kyl den i kylan, och häll sedan i formen.
13. Baka i 50 till 55 minuter vid 170°C och låt sedan svalna helt innan du njuter!