

Jordgubbstårta med vanilj & hasselnöt

Ingrédients

- 3 ägg
- 100g socker
- 30g hasselnötspuré
- 50g mjölk
- 50g mjöl
- 90g hasselnötspulver
- 130g brynt smör (cirka 160g smör)
- 90g mjölk
- 40g jordgubbar
- 10g vaniljextrakt
- 150g mjölk
- 150g jordgubbspuré
- 75g grädde
- 1 vaniljstång
- 90g äggulor
- 90g strösocker
- 30g maizena
- 20g osaltat smör (1)
- 85g osaltat smör (2)
- 200g jordgubbar för tårtans omkrets
- 250g grädde
- 25g florsocker

Préparation

1. För er som följer mig på Instagram vet ni att jag har slutat baka några veckor av den bästa anledningen, min dotters födelse. Men nu är jag tillbaka med ett nytt recept, och vid min återkomst kunde jag bara erbjuda er en ny jordgubbstårta!
2. En mjuk hasselnötskaka (som du naturligtvis kan ersätta med mandel eller pistage beroende på dina smakpreferenser), en jordgubbsvaniljkräm, grädde och naturligtvis mycket jordgubbar senare, här är detta recept som ger dig möjlighet att njuta av slutet av jordgubbssäsongen med stor njutning!
3. Material: Mini offset spatel Perforerad plåt Spritspåsar Douille saint honoré de Buyer Ingredienser: Jag använde hasselnötspulvret och purén från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (ej associerad).
4. Jag använde vaniljextraktet Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (associerad).
5. Börja med att förbereda det brynta smöret: sätt det i en kastrull på låg värme och låt det koka tills det får en gyllene färg och slutar spraka.
6. Låt det svalna.
7. Vispa äggen med sockret tills blandningen blir fluffig och ljusnar, tillsätt sedan hasselnötspuré och mjölk.
8. Tillsätt sedan hasselnötspulvret och mjölet, avsluta sedan med det avsvalnade brynta smöret.
9. Häll smeten i en form på 20 till 22 cm i diameter, sätt in i ugnen förvärmad till 170°C i 35 minuter.
10. Låt det svalna helt.
11. Snoppa jordgubbarna och mixa de 3 ingredienserna och ställ åt sidan.
12. Värm mjölken, jordgubbspurén och grädden med vaniljstångens frön.
13. Vispa äggulorna med socker, tillsätt sedan maizenan.

14. Häll hälften av den varma vätskan över, häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
15. Låt tjockna över medelvärme medan du rör ständigt.
16. Ta av från värmen, tillsätt smör (1) och blanda väl.
17. Täck vaniljkrämen med plastfolie och kyl i kylskåp.
18. Vispa sedan smör (2) och tillsätt gradvis den avsvalnade vaniljkrämen.
19. Fortsätt att vispa tills du får en jämn och luftig kräm (om små smörbitar bildas, värm försiktigt bunken på mixern med en fackla medan du fortsätter att vispa tills krämen blir slät).
20. Fortsätt direkt med monteringen.
21. Dela jordgubbarna på mitten och placera dem runt kanten av den 22 cm diameter stora formen, som är förklädd med plast och placerad på ditt serveringsfat.
22. Skär kakan i två på höjden, och skär till rätt diameter.
23. Lägg den första halvan i botten av ringen och blöt upp den med sirapen.
24. Täck kakan med kräm, se till att fylla luckorna mellan jordgubbarna.
25. Skär jordgubbarna i små bitar och sprid dem över krämen.
26. Täck med jordgubbsvaniljkräm, lägg sedan den andra kakan.
27. Blöt upp den och täck sedan med resten av krämen.
28. Placera jordgubbstårten i kylskåpet i minst 3 timmar.
29. Vispa sedan grädden med florsockret tills du får en inte alltför fast kräm.
30. Demontera jordgubbstårten och dekorera den sedan med grädden (jag spritsade den med en saint-honoré tyll) och de återstående jordgubbarna innan du njuter av den!