

Mjuk päron- och vaniljpaj

Ingrédients

- 85 g äggvitor
- 110 g ljus muscovadosocker
- 75 g mjöl
- 50 g smör
- 1 matsked vaniljextrakt
- 2 päron
- 1 stort äpple eller 2 små
- 1 matsked vaniljextrakt
- 2 till 3 päron
- 150 g socker
- 1 liter vatten
- 2 matskedar vaniljextrakt
- 100 g vispgrädde med 35% fett (1)
- 75 g helmjölk
- 1 vaniljstäng
- 50 g strösocker
- 2 ägg
- 1 äggula
- 30 g maizena
- 200 g vispgrädde med 35% fett (2)

Préparation

1. Je suis prêt à traduire le texte du français vers le suédois en maintenant intact le format HTML.
2. Voici la traduction : I början av månaden firade vi min andra dotter Gabrielles första födelsedag, och naturligtvis gjorde jag en tårta för detta tillfälle.
3. Jag hade flera begränsningar: det behövde vara en tårta där jag kunde förbereda de olika elementen i förväg, med gula frukter (hennes favoriter, så med tanke på säsongen blev det päron med en liten touch av äpple), och med en mycket mjuk textur så att hon kunde smaka en (liten) bit.
4. Så jag bestämde mig för att göra min vaniljmolnkaka som bas, med äpplen/päron tillagade på flera sätt, och en vaniljdiplomatkräm (min favorit).
5. Detta var antagligen mitt sista fruktiga recept innan jordgubbar och andra vår-/sommarfrukter anländer, ett fint sätt att njuta av päron en sista gång!
6. Utrustning: Upp och nedvänt pajform Visp Mini vinklad spatel Sprits Tyll 18mm Tyll 10mm Petit Four tyll 14mm
Ingredienser: Jag använde Madagaskarvanilj & vaniljextrakt Norohy från Valrhona: använd koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliatelänk).
7. Förberedelsestid: 1 timme + bakning & kylning För en tårta på 28 cm / 8 till 10 personer: Den mjuka vaniljkakan: äggvitor ljus muscovadosocker mjöl smör 1 matsked vaniljextrakt Smält smöret och låt det svalna.
8. Vispa äggvitorna med sockret tills marängen är fast och slät.
9. Tillsätt vaniljextraktet och det siktade mjölet med en slickepott.
10. Blanda en liten del av denna blandning med det avsvalnade smälta smöret.
11. När blandningen är jämn, kombinera försiktigt de två smetarna.
12. Häll i en smord form och strö över muscovadosocker, sedan sätt direkt in i den förvärmade ugnen vid 180°C i 15 till 20 minuter.

13. Låt svalna.

14. Äpple- och päronkompott: 2 päron 1 stort äpple eller 2 små 1 matsked vaniljextrakt Skala frukterna och skär dem i små tärningar.

15. Lägg dem i en kastrull med vanilj och lite vatten, låt sedan blandningen koka på låg värme och rör om regelbundet tills du har en kompottsliknande textur med bitar (om det behövs, tillsätt lite mer vatten under kokningen).

16. Låt svalna.

17. Päron i sockerlag: 2 till 3 päron socker iter vatten 2 matskedar vaniljextrakt Skala päronen och ta bort kärnhuset.

18. Koka upp vatten, socker och vanilj.

19. Lägg i päronen, och låt dem sjuda i cirka 30 minuter (justera efter dina päron, de bör vara riktigt mjuka och smältande efter kokningen).

20. Om du har tid, låt dem svalna i sin sockerlag.

21. Vaniljdiplomatkrämen: vispgrädde med 35% fett (1) helmjölk 1 vaniljstång strösocker 2 ägg 1 äggula maizena vispgrädde med 35% fett (2) Värm upp grädden (1) och mjölken med vaniljstångens frön.

22. Vispa äggen med äggula och maizena, och håll sedan den varma vätskan över medan du blandar väl.

23. Häll tillbaka allt i kastrullen och låt tjockna på medelhög värme, vispa kontinuerligt.

24. Häll vaniljkrämen i en form, täck kontaktytan med plastfolie och låt den svalna helt i kylskåp.

25. När den är kall, vispa grädden (2) till grädde och blanda den försiktigt med vaniljkrämen.

26. Fortsätt omedelbart med monteringen.

27. Montering: Bred ut den avsvalnade kompotten i pajskalet.

28. Lägg på ett lager diplomatkräm och jämna till ytan.

29. Skär de pocherade päronen i tunna skivor och arrangerar dem på krämen, spritsa sedan resterande diplomatkräm runt päronen innan du njuter av den!