

Vanilj- och tonkapäronträd

Ingrédients

- 100g hela ägg (2 medelstora ägg)
- 60g strösocker
- 60g mjöl
- 100g socker
- 75g vatten
- 5g vaniljarom
- 235g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 55g äggulor (cirka 3 gulor)
- 80g socker
- 35g maizena
- 25g smör (1)
- 100g smör (2) taget ur kylskåpet flera timmar i förväg
- 5 päron (justera beroende på deras storlek, du måste kunna omge cirkeln med halvpäron)
- 1 citron
- 140g grädde
- 25g florsocker
- 1 päron

Préparation

1. Jag ville verkligen göra en jordgubbstårta, men tyvärr finns inga franska jordgubbar hos mig ännu!
2. Så jag bestämde mig för att göra en pärontårta, full av friskhet och lätthet med sin vanilj- och tonkabönskräm.
3. Ni kan självklart bara använda vanilj om tonkabönan inte faller er i smaken :) Annars är receptet ett traditionellt sådant, en sockerkaksbotten, en smörkräm och frukt för en utsökt dessert under alla omständigheter!
4. Material: Köksassistent VispSplitsar Saint Honoré-tyll Cirkel 18 cm Ingredienser: Jag har använt vaniljpulver och vaniljstång från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (ej affiliat).
5. Förberedelsetid: 1 timme + 15 minuters tillagning För en pärontårta på 18 cm i diameter: Sockerkaksbotten: hela ägg (2 medelstora ägg) strösocker mjöl tonkaböna Vispa äggen med socker och riven tonkaböna i flera minuter (minst 10 till 15), tills du får en blek, mycket uppblåst blandning som bildar ett band.
6. Sikta mjölet och tillsätt det med hjälp av en slickepott.
7. Blanda så lite som möjligt för att få en homogen men fortfarande uppblåst smet.
8. Häll i en form eller en 18 cm diameter cirkel och grädda i förvärmad ugn på 180°C i cirka 15 minuter (kontrollera beroende på ugn).
9. Inläggningssirap: socker vatten vaniljarom Koka upp vattnet och sockret.
10. När sockret är helt upplöst, tillsätt vaniljaromen (och lite riven tonkaböna om du vill), och ställ åt sidan.
11. Smörkräm: helmjölk tonkaböna 1 vaniljstång äggulor (cirka 3 ulor) socker maizena smör (1) smör (2) taget ur kylskåpet flera timmar i förväg Vaniljkräm: Koka upp mjölken med riven tonkaböna och vaniljkornen.
12. Vispa samtidigt äggulorna med socker och maizena.
13. Häll hälften av den varma mjölken över föregående blandning under omrörning, och häll sedan allt tillbaka i kastrullen.
14. Koka på medelhög värme under konstant vispning tills krämen tjocknar.
15. Bort från värmen, tillsätt smöret (1) och rör om väl, häll sedan krämen i en skål (så stor som möjligt om du har bråttom), täck den med plastfilm och låt den svalna i kylskåpet tills den är rumstempererad (den får inte vara

för kall för att tillsätta smöret).

16. Smörkräm: När vaniljkrämen är rumstempererad, vispa den för att jämna ut den, tillsätt sedan gradvis det mjuka smöret (det måste vara mycket mjukt för att integreras korrekt) under konstant vispning.
17. Fortsätt vispa tills du får en lätt, skummig och slät smörkräm.
18. Om temperaturerna inte skulle vara rätt och du fortfarande ser smörbitar, eller att din smörkräm har skurit sig, oroa dig inte, den kan räddas.
19. I så fall, ta en brännare och värm kanterna av skålen samtidigt som du fortsätter vispa, krämen kommer att jämnas ut gradvis (om du inte har en brännare, sätt skålen några sekunder över ett varmt vattenbad, vispa och upprepa tills du får ett bra resultat).
20. Fortsätt sedan med monteringen.
21. Montering: 5 päron (justera beroende på deras storlek, du måste kunna omge cirkeln med halvpäron) 1 citron Skär sockerkaksbotten i två, och blöt de båda delarna med hjälp av en pensel.
22. Placera din cirkel på serveringsfatet, placera sedan rhodoid på insidan.
23. Placera halvpäron (som du först har strukit med citron för att förhindra att de oxiderar) skurna som på bilderna runt om.
24. Skär sockerkaksbotten igen för att få rätt diameter, och placera den i botten av cirkeln.
25. Spritsa lite smörkräm på sockerkaksbotten och på kanterna för att täcka päronen, placera sedan hackade päronbitar ovanpå (återanvänd spill från päronen runt om).
26. Täck med smörkräm, placera sedan den andra sockerkaksbotten.
27. Avsluta med lite smörkräm och slät överdelen noggrant.
28. Placera pärontårtan i kylan i minst 2 till 3 timmar.
29. Avslutningar: grädde florsocker 1 päron Tonkaböna Vaniljpulver Ta ur pärontårtan ur formen (om du inte planerar att äta den direkt, lämna rhodoid på).
30. Vispa grädden med florsocker tills du får en fast vispgrädde.
31. Skär ett päron i två och i tunna skivor, placera dem på kakan.
32. Spritsa sedan vispgrädden på pärontårtans ovansida, och dekorera med lite riven tonkaböna och vaniljpulver.
33. Och därmed är din pärontårta klar att avnjutas!