

Pistage- och jordgubbskaka

Ingrédients

- 110g socker
- 110g mjukt smör
- 150g mjöl
- 7g bakpulver
- 50g mjukt smör
- 40g pistagepuré
- 80g florsocker
- 100g pistagepulver
- 10g majsstärkelse
- 80g ägg
- 30g pistagenötter
- 70g färska jordgubbar
- 200g vispgrädde
- 25g florsocker
- 30g pistagepuré
- 125g jordgubbar skurna i små tärningar

Préparation

1. Säsongen för jordgubbar har verkligen börjat sedan några veckor, och jag tänker precis som varje år njuta av den!
2. Det är en av mina favoritfrukter, om inte min favorit, så ni kommer att se många recept med jordgubbar.
3. Jag börjar med en mycket känd och utsökt kombination, naturligtvis med pistage.
4. En mycket enkel och läcker kaka, bestående av en bretonsk sablé, en pistage & jordgubbskräm, en jordgubbsbrunoise och en pistagegrädde.
5. Utrustning: Cirkel på 20cm Cirkel på 8cm Kavlar Perforerad plåt Kammussla spets 12mm spets Ingredienser: Jag använde pistagepurén från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ingen affiliatekod).
6. Förberedelsetid: 1 timme + 1 timmes vila + 30 minuters gräddning För en tårta på 20 cm i diameter: Bretonsk sablé: 3 äggulor socker mjukt smör mjöl bakpulver Vispa äggulorna med sockret, tillsätt sedan det mjuka smöret.
7. Slutligen, tillsätt mjölet och bakpulvret.
8. Forma en boll, platta till den, täck den och sätt i kylan i minst 1 timme.
9. Lägg sedan degen mellan två bakplåtspapper och kavla ut den för att gräddas i en cirkel på 20 cm i diameter, med en cirkel på 8 cm i diameter i mitten.
10. Grädda kakan i en förvärmad ugn på 180°C i 12 minuter.
11. Pistagekräm: mjukt smör pistagepuré florsocker pistagepulver majsstärkelse ägg pistagenötter färska jordgubbar Blanda smöret med pistagepurén, florsockret, pistagepulvret och majsstärkelsen.
12. När blandningen är helt homogen, tillsätt äggen och sedan hela pistagenötter och tärnade jordgubbar.
13. Häll pistagekrämen på den förgräddade kakan och grädda återigen vid 180°C i 15 till 20 minuter.
14. Ta ur formen och låt svalna.
15. Pistage och jordgubbsskum: vispgrädde florsocker pistagepuré jordgubbar skurna i små tärningar Vispa grädden med florsockret.
16. När det har en konsistens av grädde, tillsätt pistagepurén och vispa igen några sekunder.

17. Bred ett tunt lager grädde på kakan.
18. Sedan, spritsa två korvar av grädde innanför och utanför kakan för att lägga jordgubbstärningarna i mitten.
19. Täck jordgubbarna genom att spritsa resten av grädden över.
20. Dekoration: Några jordgubbar Några pistagenötter Dekorera med några skivor jordgubbar och hela pistagenötter, sedan njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com