

Jordgubbstårta med vanilj (glutenfri)

Ingrédients

- 80g äggvita
- 80g strösocker
- 40g mandelmjöl
- 40g florsocker
- 150g mjölk
- 150g grädde
- 25g socker
- 30g majsstärkelse
- 1 vaniljstång
- 20g äggula
- 20g socker
- 90g socker
- 45g äggvitor
- 145g mjukt smör
- 75g italiensk maräng
- 100g grädde på 30 eller 35%
- 25g florsocker

Préparation

1. Vi har kommit över mitten av april, det var dags att göra min första jordgubbstårta för året!
2. Här finns ingen mousseline- eller diplomatkräm, utan samma kräm som jag använder i min Paris-Brest, med en mousseaktig och lätt textur, som gör att du lätt äter två bitar av din jordgubbstårta ;) Och den är även glutenfri, eftersom jag har gjort den med en mandelmjölsbotten.
3. Slutligen, och självklart, massor av väldoftande jordgubbar och Norohy/Valrhona vanilj för en kraftig smak.
4. Ingredienser: Jag har använt Valrhonas vanilj: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Material: Bakmaskin Termometer Visp Perforerad plåt Spritsar 10mm tyll Petit four 14mm tyll 18cm Ring Rhodoid Förberedelsetid: 1h20 + 20 minuters bakning För en jordgubbstårta med en diameter på 18cm:
Succébotten: äggvita strösocker mandelmjöl florsocker Vispa äggvitorna och tillsätt gradvis strösockret tills du får en fast och glänsande maräng.
6. Tillsätt det siktade mandelmjölet och florsockret försiktigt med en spatel.
7. När degen är homogen, håll den i en sprits med en rund tyll på 10mm, och spritsa ut två 18cm stora rundlar på en plåt täckt med bakplåtspapper.
8. Sätt in i förvärmad ugn på 170°C i cirka 20 minuter, kakan ska vara krispig på utsidan.
9. Vaniljkräm: Crème pâtissière: hela ägg mjölk grädde socker majsstärkelse 1 vaniljstång Vispa äggen med sockret och majsstärkelsen.
10. Värm mjölken med grädden och fröna från vaniljstången (om du har tid, låt blandningen dra för mer smak).
11. Häll hälften av den varma vätskan över äggen under omrörning, och häll sedan tillbaka alltsammans i kastrullen.
12. Koka på medelvärme och vispa konstant tills krämen tjocknar.
13. Plastfoliera och låt den svalna helt.
14. Crème anglaise: mjölk äggula socker Vispa äggulan med sockret, tillsätt sedan mjölken.

15. Koka på låg värme och rör konstant tills temperaturen når 85°C, håll sedan i en annan behållare och låt svalna (det är viktigt att den är rumstempererad när smöret tillsätts).
16. Italiensk maräng: vatten socker äggvitor Häll vattnet och sockret i en kastrull.
17. När sirapen når 110°C, börja vispa äggvitorna.
18. När sirapen är 121°C, håll den i en tunn stråle över de äggvitor som ska vara skummiga men inte fasta.
19. Fortsätt vispa på hög hastighet tills marängen är sval, fast och glänsande.
20. Smörkräm: Crème anglaise mjukt smör För detta steg, smöret måste vara mycket mjukt, annars kan krämen skära sig.
21. Vispa det mjuka smöret och håll sedan i en tunn stråle över den rumstempererade crème anglaisen samtidigt som du fortsätter vispa.
22. Fortsätt tills krämen sväller och blir ljus.
23. (Om den skulle skära sig, oroa dig inte, du kan rädda den.
24. Använd en brännare på skålens kanter medan du vispar tills krämen blir slät igen.
25. Om du inte har en brännare, sätt skålen några sekunder över ett vattenbad, vispa igen och upprepa så många gånger som behövs).
26. Vaniljkräm: Smörkräm italiensk maräng Crème pâtissière Ta italiensk maräng.
27. Tillsätt den försiktigt till smörkrämen med en spatel.
28. Vispa sedan den kalla crème pâtissière för att mjuka upp den, och tillsätt den tidigare förberedda krämen med spateln.
29. Slutligen, vispa krämen några minuter; till slut ska den vara slät och luftig.
30. Montering: Cirka jordgubbar grädde på 30 eller 35% florsocker Placera en ring på 18cm i diameter på en guldapp eller ditt serveringsfat.
31. Om du har, sätt in rhodoid inuti, det kommer göra att den lossnar lättare.
32. Skär jordgubbar i två och lägg dem runt hela kanten av ringen.
33. Skär en av bottenarna till rätt storlek och lägg den i botten av ringen.
34. Häll sedan i hälften av krämen så att den stiger upp längs kanterna för att fylla hålen mellan jordgubbarna.
35. Skär cirka jordgubbar i tärningar.
36. Häll hälften på krämen, täck med lite kräm och lägg sedan resten av jordgubbarna.
37. Tillsätt lite kräm (spara lite för att finishera tårtan).
38. Täck med den andra botten, sedan resten av krämen och släta ut ytan.
39. Sätt jordgubbstårtan i kylan i minst 2 till 3 timmar.
40. Sedan vispa grädden med florsockret tills du får en vispad grädde.
41. Lägg den i en sprits med en tyll för petit four på 14mm.
42. Ta bort jordgubbstårtan från formen och spritsa vispgrädden på utsidan.
43. Placera sedan halva jordgubbar i mitten av tårtan.
44. Och där är det, din jordgubbstårta är klar, njut!