

Naked cake na hazelnut, grapefruit at strawberry

Ingrédients

- 90g ng asukal
- 3 itlog
- 50g ng mantikilya
- 165g ng katas ng suha
- 20g ng maizena
- 3 itlog
- 75g ng natunaw na mantikilya
- 70g ng brown sugar
- 55g ng hazelnut praline
- 90g ng harina
- 75g ng pulbos na hazelnut
- 75g ng gatas
- 5g ng baking powder
- 1 kurot ng asin
- 165g ng liquid cream
- 400g ng mga strawberry

Préparation

1. Bihira akong gumamit ng suha sa paggawa ng mga pastry, dahil kahit na talagang gusto ko ito, hindi ako nag-iisa sa pagkain ng aking mga cake at ang mga tao sa paligid ko ay hindi masyadong mahilig sa prutas na ito.
2. Ang cake na ito, ay isang pagbubukod, na ginawa para sa aking kaarawan.
3. Pinagsama ko dito ang tatlong paborito kong lasa, ang hazelnut, ang strawberry at ang suha.
4. Ito ay isang simpleng cake na madaling gawin at ipunin, at nangangailangan ng kaunting kagamitan maliban sa hulmahan para sa pagluluto.
5. Siyempre, kung hindi mo gusto ang suha, maaari mo itong palitan ng lemon (lemon, hazelnut at strawberry ay gumagana rin nang maayos)!
6. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal at maizena.
7. Initin ang katas ng suha, at ibuhos ito sa mga itlog habang patuloy na binabati.
8. Ibalik sa kawali, at hayaang lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo.
9. Sa labas ng apoy, idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso (kung kinakailangan, gumamit ng hand blender upang gawing homogenous ang texture).
10. Ilipat, takpan ng plastic wrap at hayaang lumamig.
11. Samantalang naghahanda ng cake na hazelnut, at huwag ihanda ang cream diplomat hanggang handa ka nang mag-assemble.
12. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal at praline.
13. Idagdag ang natunaw na mantikilya, ang asin, at pagkatapos ay ang mga pulbos (harina, baking powder, pulbos na hazelnut) na sinala.
14. Tapusin sa pagdagdag ng gatas.
15. Kapag ang masa ay homogenous, ibuhos ito sa isang hulmahan na may diameter na 12cm na pinahiran ng mantikilya at pinalamanan ng harina o asukal.
16. Mag-ingat, kailangan na ang iyong hulmahan ay sapat na mataas, kung hindi, gawin tulad ko at lutuin ang masa sa dalawang bahagi.

17. Ilagay ito sa preheated oven sa 180°C sa loob ng humigit-kumulang 30 minuto (suriin ang pagluluto gamit ang dulo ng kutsilyo, dapat itong lumabas na tuyo).
18. Cream diplomat sa suha: Cream patissière sa suha ng liquid cream Kapag ang cake ay naluto at lumamig, at ang cream patissière ay malamig na, batihin ang liquid cream hanggang maging chantilly.
19. Idagdag ang isang kutsara ng chantilly sa cream habang masiglang hinahalo upang ito ay lumambot.
20. Idagdag ang natitira nang maingat gamit ang spatula, pagkatapos ay magpatuloy sa pagbuo.
21. Gupitin ang mga strawberry sa maliliit na cubes.
22. Gupitin ang cake sa "slices" sa kapal, pagkatapos ay ilagay ang cream diplomat sa isang piping bag.
23. Simulan sa pag-pipe ng isang linya ng cream sa paligid ng cake, pagkatapos ay kaunting cream sa gitna at lagyan ng piraso ng strawberry.
24. Takpan ng isa pang slice ng cake, at ipagpatuloy sa ganitong paraan hanggang sa maubos.
25. Para sa dekorasyon, simpleng nag-pipe ako ng kaunting cream diplomat gamit ang saint-honoré nozzle, pagkatapos ay pinagsama ang cake ng mga piraso ng hazelnut at strawberry.
26. Masarap kumain!