

Keyk na may prambuwasas

Ingrédients

- 60g ng mantikilya
- 4 na itlog
- 120g ng asukal
- 200g ng purée ng raspberry na uri ng Ponthier
- 50g ng likidong cream na may 30% na taba
- 7g ng baking powder
- 200g ng harina
- 25g ng purée ng raspberry
- 40g ng tubig
- 20g ng asukal
- 250g ng raspberry inspiration mula sa Valrhona
- 65g ng neutral oil (tulad ng grape seed oil)

Préparation

1. Matapos ang flan pâtissier na may raspberry para magamit ang isang purée ng prutas na nasimulan, narito ang cake na raspberry!
2. Kapag gumagamit ako ng mga purée ng prutas sa ilang mga recipe, bihira kong maubos ang litro nang mabilis, kaya't sinusubukan kong makahanap ng mga recipe upang maiwasan ang pag-aaksaya (oo, siyempre, maaari mong i-freeze ang purée sa anyo ng mga yelo ngunit kung puno ang freezer, palaging maganda na magkaroon ng isang recipe na handa upang magamit ito).
3. Ponthier ng likidong cream na may 30% na taba ng baking powder ng harinaSimulan sa pagtunaw ng mantikilya, pagkatapos ay hayaang lumamig.
4. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay idagdag ang purée ng raspberry at ang likidong cream.
5. Idagdag ang harina at ang sifted na baking powder, pagkatapos ay tapusin sa tinunaw na mantikilya na medyo mainit.
6. Ilagay ang masa sa buttered at floured na cake mold o lined ng parchment paper, pagkatapos ay ilagay sa oven sa 160°C sa loob ng humigit-kumulang 1 oras (suriin gamit ang dulo ng kutsilyo na ipinasok sa cake, ang oras ng pagluluto ay maaaring mag-iba ayon sa mga oven).
7. Kaunti bago matapos ang pagluluto, ihanda ang soaking syrup.
8. Kapag ang cake ay luto na, ilabas ito mula sa mold at hayaang lumamig sa isang rack.
9. Soaking syrup: ng purée ng raspberry ng tubig ng asukalPakuluan ang lahat ng mga sangkap sa isang kawali.
10. Kapag ang asukal ay ganap na natunaw, alisin ang kawali mula sa apoy.
11. Basain ang cake habang mainit pa gamit ang isang brush.
12. Valrhona ng neutral oil (tulad ng grape seed oil)Matunaw ang raspberry inspiration sa double boiler, pagkatapos ay idagdag ang langis.
13. Haluin nang mabuti, pagkatapos ay hintayin na ang glaze ay nasa pagitan ng 30 at 35°C bago ibuhos ito sa cake na nakapatong sa isang rack.
14. Hayaan itong mag-crystallize, pagkatapos ay tamasahin!