

Fraisier torta od jagoda

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme kuhanja/pečenja : 30 minuta

Spremno za 70 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Joconde biskvit:

- Jaja 85g
- Bademovo brašno 75g
- Šećer u prahu 65g
- Glatko brašno 20g
- Maslac, otopljeni 15g
- Bjelanjci 55g
- Šećer 15g

Jednostavni sirup:

- Šećer 85g
- Voda 85g
- Maraschino liker 15g

Krema Mouseline:

- Mlijeko 500g
- Žumanjci 85g
- Šećer 125g
- Glatko brašno 40g
- Kukuruzni škrob 40g

- Vanilija u prahu
- Maslac 250g
- Svježe jagode 450g

Ukrašavanje:

- Čokoladne strugotine
- Pistacije, nasjeckane

Upute

1. Da biste napravili joconde biskvit stavite šećer u prahu, bademovo brašno i brašno u zdjelu i dobro promiješate pjenjačom. Zatim dodajte jaja i otopljeni maslac i miješajte dok ne dobijete glatku pastu. Napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače. Miksajte na srednjoj brzini dok ne postanu mekano tučeni. Zatim postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Dodajte pripremljenu smjesu u francuski meringue i promiješajte smjesu silikonskom špatulom.
2. Podijelite smjesu u dva kalupa promjera 16cm, zagladite je malom špatulom i pecite na 180°C otprilike 10-12 minuta.
3. Da biste napravili kremu mousseline prvo trebate napraviti slastičarsku kremu.
4. Stavite mlijeko u lonac, dodajte vaniliju u prahu i polovinu šećera. Upalite štednjak i promiješajte. Zatim istucite žumanjke s preostalim šećerom. Dodajte prosijano brašno i kukuruzni škrob u žumanjke te sve dobro promiješajte. Mlijeko je vruće pa maknite lonac s vatre i temperirajte mješavinu žumanjaka polovinom zagrijanog mlijeka. Dobro promiješate i zatim vratite sve u lonac. Stavite lonac natrag na vatru i kuhajte žustro miješajući dok krema ne prokuha i zgusne se. Slastičarska krema treba ključati još dvije minute kako bi se škrob temeljito skuhao.
5. Maknite lonac s vatre, odmah ulijte kremu u čistu posudu, pokrijte je prijanjajućom folijom tako da dira površinu kreme i ohladite.

6. Da biste napravili kremu mousseline stavite ohlađenu slastičarsku kremu u zdjelu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini dok krema ne omekša. Zatim postupno dodajte omekšani maslac. Pazite da slastičarska krema ne bude prehladna jer će se u tom slučaju maslac naglo stvrdnuti i krema neće biti glatka.
7. Da biste napravili jednostavni sirup stavite šećer u zdjelicu, dodajte vodu i dobro promiješajte pjenjačom. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici dok se kristali šećera ne otope te ostavite sirup da se ohladi. U ohlađeni sirup dodajte liker i promiješajte.
8. Pripremite polovice jagoda i nasjeckane jagode.
9. Izrežite joconde na diskove promjera 14cm i 12cm.
10. Da biste sastavili tortu stavite prsten za tortu na tanjur, a u sredinu sam stavite joconde promjera 14cm. Obložite kalup acetatnom trakom.
11. Prvo složite polovice jagoda uz kalup tako da ravna strana dira acetatnu traku. Zatim namočite biskvit sirupom.
12. Krema mousseline je spremna pa je istisnite na joconde pomoću dresir vrećice s okruglim nastavkom promjera 10mm. Zatim istisnite kremu između jagoda.
13. Pomoću male špatule razmažite kremu oko jagoda kako biste izbjegli stvaranje mjehurića zraka.
14. Zatim stavite nasjeckane jagode na kremu i nježno ih utisnite.
15. Stavite drugi biskvit, promjera 12cm u kalup i utisnite ga. Namočite ga sirupom.
16. Istisnite još kreme na biskvit i stavite još nasjeckanih jagoda na kremu.
17. Ispunite kalup kremom mousseline, zagladite vrh špatulom i stavite tortu u hladnjak na nekoliko sati da se stisne.
18. Fraisier torta se stisnula pa je ukasite preostalom kremom. Zatim je pospite čokoladnim strugotinama svježim jagodama i nasjeckanim pistacijama.
19. Evo, vaša slasna Fraisier torta s jagodama je gotova. U slast!