



Tävlingsbidrag Nationaldagsbakelse Per Klein

Antal 45-50 st

Beskrivning av bakelsen:

Till nationaldagsbakelse tänker jag klassiska smaker som alla känner igen både till utseende och smak men utförd i en modern tappning, svensk rulltårta med jordgubbar och vanilj på ett tunt mördegskek!

Jordgubbsmousse

(175 gr socker + 105 gr vita)

280 gr italiensk maräng

420 gr puré jordgubb

5 st gelatinblad

420 gr grädde

Det här räcker till 3 rulltårtor och 25 st på varje rulle.

Arbetsbeskrivning:

Italiensk maräng: Koka upp sockerlag till 121 grader och slå över äggvitan och vispa till en maräng.

Smält gelatinbladen och blanda med purén. När marängen har svalnat vänd i jordgubbspurén och sist i med lösvispad grädde.

Jordgubbskräm

450 gr jordgubbspuré

200 gr socker

90 gr citronsaft

33 gr Instant vegan gel Åsö

Arbetsbeskrivning:

Mixa ihop ingredienser väl och låt stå i kyl 10 min.

Mixa en gång till så att krämen blir helt slät.

Rulltårta:

3 st bottnar

750 gr ägg

375 gr socker

375 gr vetemjöl

75 gr potatismjöl

Arbetsbeskrivning:

Värm ägg och socker varmt till ca 55 grader. Vispa sedan kallt i ca 15 min. Vänd i vetemjöl och potatismjöl. Bred ut på 3 st papper och baka i 225 grader i ca 6 min.

Vaniljpannacotta

1750 gr grädde

4 st vaniljstänger

130 gr citronjuice

290 gr socker

6 blad gelatin

Arbetsbeskrivning:

Koka upp alla ingredienser förutom gelatin. Låt dra i 5 min. Lägg sedan i gelatinet och låt det smälta. Sila av och låt stå i kyl till dagen efter.

Mördeg

100 gr florsocker

200 gr smör

300 gr vetemjöl

Arbetsbeskrivning:

Blanda ihop alla ingredienser. Kavla ut till 2,2 mm och stansa ut runda bottnar. Baka i 7 min i 200 grader.

Montering av bakelsen:

Bred jordgubbskrämen tunt på rulltårtsbotten. Bred sedan på ett tunt lager jordgubbsmousse och rulla ihop till en rulltårta. Ställ i frys.

Skär upp rulltårtan i 2 cm tjocka skivor. Vispa upp vaniljpannacottan och spritsa som en blomma på rulltårtan. Ställ i frys.

Så här långt kan man förbereda i god tid till nationaldagen.

Plocka ut bakelsen och lägg färska jordgubbar i mitten på blomman och dekorera med vit chokladdekor, pudra med jordgubbspulver.