

ALMÉRIA

Almería är en utsökt dessert för festliga tillfällen – vacker att se på och god att äta.

INGREDIENSER

3 satser sockerkaka med apelsinsmak

50 g osaltat smör
en nypa mjöl till formen

5 dl vispgrädd

2 satser *crème pâtissière*, väl kyld

3 ½ dl sockerlag

1 ½ dl Grand Manier

20 g kanderat apelsinskal, fint hackat

en nypa florsocker

550 g mandelmassa

700 g sockerglasyr

gul karamellfärg

100 g smält blockchoklad till dekor

För 36 personer

Tillagningstid:

Ca 1 timme 30

minuter

Gräddning.

1 timme (för

sockerkakan som bör lagas 24 timmar i förväg)

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 180°.

Sockerkakan: Smörj och mjöla form eller tårtring lätt och håll i sockerkakssmeten. Grädda 1 timme.

Man måste baka sockerkakan minst 24 timmar i förväg för att den ska bli lättare att dela och fylla.

Krämen: Vispa grädden i en skål tills den blivit porös, och rör sedan i *crème pâtissière*, som bör vara kyld, litet i taget.

Fyll sockerkakan: Skär kakan horisontellt i fyra lika stora bottenar med förskärare eller sågtandad kniv. Pensla de skurna skivorna med en blandning av sockerlag och Grand Manier.

Flytta bottenkivan med en stor palettkniv till det mindre av tårtablecken. Bred med en annan palettkniv ut ca en fjärdedel av krämen på tårtbotten och strö ut en tredjedel av det fint hackade apelsinskalet i ett jämnt lager. Upprepa proceduren två gånger till och avsluta med att lägga på överdelen på kakan.

Klä översidan och sidorna på den fyllda sockerkakan med kräm i ett tunt lager. Det bör bli ca 1 dl över. Sätt in kakan i kylan och låt den stå i flera timmar (men högst 24).

Glasera och dekorera tårtan: Detta bör inte göras tidigare än tre timmar innan den ska serveras.

Kavla ut mandelmassan så jämnt som möjligt på en arbetsyta av trä, marmor eller tupperwareduk, lätt pudrad med florsocker. Kavla till en rundel, 55x60 cm i diameter och ca 2-3 mm tjock. Rulla upp den på kaveln och rulla ut den över tårtan så att den täcker översida och kanter helt. Se till att mandelmassan blir alldeles slät, utan veck och luftblåsor. Skär med vass kniv bort allt överskott nere vid basen. Det blir ca 100 g mandelmassa över.

Sätt tårtan på galler ovan bakplåt. Värm glasyren i en kastrull eller en fondantpanna på låg värme och rör i den med spatel. Den är färdig då den har nått en temperatur på 35-40° (blivit ljummen) och har en smedig, nästan flytande konsistens. Om den verkar för tjock så tunna ut den med litet sockerlag. Tillsätt några droppar gul karamellfärg. Häll glasyren snabbt över mitten på kakan och nedåt sidorna. Cirkla med palettkniven och bred ut den så att hela kakan täcks. Knacka försiktigt mot kanten på plåten eller formen, så att det som blir över rinner ner genom gallret. Det blir ca 150 g fondant, som kan användas om igen. Låt tårtan svalna i ca 15 minuter

HA TILL HANDS

Form eller tårtring, 35 cm i diameter, 5 cm hög

Stor bunke

2 tårtableck, 35 cm i diameter och 40 cm i diameter

bakbräde av trä eller marmor

bakplåt

vanlig kastrull eller kastrull för fondant galler

tårtpapper

CRÈME PÂTISSIÈRE

(Baskrämer: vanilj, choklad, mocka)

Crème pâtissière är för konditorn vad kalvfonden är för kocken: en bas för ett otal recept.
Den är lika lätt att laga som den är god.

INGREDIENSER

6 äggulor
1 ½ dl socker
4 ½ msk vetemjöl
5 dl mjölk
1 vaniljstång, kluven
mitt itu

Blir 750 g

Tillagningstid:
15 minuter

GÖR SÅ HÄR

Häll gulor och en tredjedel av sockret i en skål och vispa tills blandningen är ljus och porös, Sikta i mjölet och blanda väl.

Koka: Häll mjölken och återstoden av sockret och vaniljstången i en kastrull och låt blandningen koka upp. När den börjar bubbla häller man ungefär en tredjedel av den i äggblandningen under omrörning. Häll så tillbaka blandningen i kastrullen och låt den koka på svag värme under omrörning. Koka i 2 minuter och häll sedan tillbaka vaniljkrämen i skålen. Ta upp vaniljstången. Flisa i litet smör eller sikta florsocker över så att den inte bildas skinn på utan när krämen kallnar.

TÄNK PÅ

Tillsätt litet kakao eller pulverkaffe i stället för vanilj för att få en kräm med choklad- eller kaffesmak. Om man väljer kakao minskar man litet på mjölmängden och ökar socker mängden en aning.

HA TILL HANDS

Bunke
Kastrull

SIROP À SORBET

(Sorbetsockerlag)

Denna lag används till sorbeten av alla slag och till att dränka in sockerkaksbottnar.

INGREDIENSER

750 g (knappt 9 dl)
socker
6 ½ dl vatten
50 g flytande glukos

Blir ca 1,4 l lag

Tillagningstid:
5 minuter

Koktid:
20 minuter

GÖR SÅ HÄR

Häll alla ingredienser i en kastrull och låt blandningen koka upp. Rör om då och då med spatel av trä. Koka i ca 3 minuter, skumma ytan om så behövs.
Sila lagen och låt den kallna helt innan den används.

FÖRVARING

Sockerlag håller sig i kylen upp till två veckor, täckt med plastfolie eller i burk med lock.

HA TILL HANDS

Kastrull
Sil

BISCUIT À L'ORANGE

Denna sockerkaka används i recepten för *Rozenn au parfum d'orange mentbolé* och *Almería*.
Gräddad i småformar smakar den mycket gott till te.

INGREDIENSER

4 ägg, 55-60 g
2 ägg 70 g

85 g finmald mandel

det gula ytterskalet
på ½ apelsin, fint
hackat

2 msk kanderat
apelsinskal, mycket
finhackat

1 ½ dl socker

1 ½ dl vetemjöl plus
en nypa för formen

1 tsk osaltat smör,
smält

För 8 personer

Tillagningstid:
15 minuter

Gräddning:
25 minuter

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200°.

Äggen: Skilj gulor och vitor åt och lägg gulorna i en skål, vitorna i en annan.

Tillsätt den malda mandeln, hackat apelsinskal, både det färska och det kanderade, och tre fjärdedelar av sockret till gulorna och vispa till blandningen är ljus och porös.

Vispa äggvitorna tills skummet toppar sig, tillsätt sedan det återstående sockret och vispa till äggvitmassan är mycket styv.

Blanda gulor och vitor: Vänd med platt hålslev ner en tredjedel av äggvitorna i smeten med äggulorna. Blanda grundligt. Vänd försiktigt ner återstoden av äggvitorna. Sikta i mjölet under ständig omrörning. Sluta röra när mjölet blandats helt.

GRÄDDNING

Pensla insidan på formen eller tårtringen med smält smör och mjöla den lätt. Ställ tårtringen på en bakplåt täckt med bakplåtspapper eller smort och mjölat smörpapper.

Håll försiktigt i sockerkakssmeten och jämna ytan med degskrapa eller palettkniv.

Grädda kakan i 25 minuter. Stjälp upp den på galler när den är färdig och ta bort den yttre ringen.

FÖRVARING

Sockerkakan kan bakas en dag i förväg och är fortfarande god efter två dagar.

HA TILL HANDS

Elvisp och bunke

Tårtform med
löstagbar botten eller
tårtring, 22 cm i
diameter, 3,5 cm hög

Bakplåt

Smörpapper eller
bakplåtspapper.

Marsinpanförbättring:

2 msk vatten
1 msk margarin
2 msk vetemjöl
250 g mandelmasa
1,5 dl florsocker