

Culinary Cake Vår – en hyllning till sörmländsk rabarber

Culinary Cake är skapad av Maria Printz för utbildningen Culinary Craft i Strängnäs. Tårtan är en hyllning till mathantverk, säsongstänk och klassisk svensk fikakultur.



Receptet är beräknat för en tårta 24 cm i diameter för ca 10-12 p.

Anslagsbotten

3 ägg
125 gr strösocker
125 gr vetemjöl
Smörj och mjöla en kakform 24 cm med löstagbar botten. Sätt ugnen på 175. Vispa ägg o socker vitt o pösigt. Sikta mjölet och bakpulvret. Vänd ner mjölet o bakpulvret i äggen med stora rörelser, rör slätt men vispa INTE hårt. Grädda ca 20 min tills torr sticka, låt svalna i formen.

Mandelbotten

250 gr riven mandelmassa
125 gr rumsvarmt smör
3 ägg
20 gr vetemjöl
5 gr bakpulver

Smörj o mjöla en rund form 34 cm med löstagbar kant. Sätt ugnen på 200. Vispa mandelmassan och smöret pösigt. Tillsätt ett ägg i taget under vispning. Blanda vetemjöl o bakpulver, blanda varsamt ned i smeten. Grädda 20-25 min, låt svalna i formen övertäckt.

Inkott rabarber

100 gr rabarber i centimeterstora bitar
½ dl socker
1,5 dl vatten
1 stjärnanis
Skal från 1 tvättad citron
Sätt ugnen på 90. Koka upp sockerlagen med kryddorna. Slå lagen över rabarberbitarna i en ugnform, täck med folie, baka mjuka, låt svalna i lagen.

Rabarbermousse

200 gr löst vispad grädde
200 gr italiensk maräng
200 gr rabarberpuré (180 gr röd rabarber, inte skalad bara tvättad 20 gr socker kokas mixas kyla)
3 gelatinblad

Koka upp vatten och socker till italiensk maräng. Koka till 124 grader. OBS använd termometer.

När din sockerlag nästan är 124 gr vispar du socker o vitor till löst vitt skum. När din sockerlag når 115 grader slår du den heta lagen över vitorna under vispning.

Höj hastigheten till max under 1 min, sänk därefter till lägsta hastighet o vispa till rumstempererat.

OBS! Marängen går att göra i förväg och frysa in.



FOTO: @SMAKAOSE

Förbered din rabarberpuré och se till att den är väl kyld. Fungerar också att göra flera dagar i förväg.

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten, smält dem därefter på svag värme i kast-rull.

Vispa grädden inte allt för hård, tillsätt kall puré och kall italiensk maräng. Rör ihop och avsluta med att hälla i det smälta gelatinet under omrörning.

Spritsa eller fördela ut moussen enligt monteringsmomentet.

Topping

500 gr vispad grädde
ca 450 gr ofärgad marsipan
Ätbara blommor

Montering av tårtan dag 1

Klä en tårtring/kakform utan botten med så kallad tårtplast och placera på en plåt med bakplåtspapper. Dela sockerkaksbotten i två. Lägg mazarinbotten i formens botten. Häll av den goda lagen från rabarberbitarna och spara, lagen blir urgod saft! Lägg rabarberbitarna på mandelbotten. Lägg en sockerkaksbotten på rabarberbitarna, tryck till ordentligt. Spritsa eller bred ut rabarbermoussen på sockerkaksbotten och lägg sista sockerkaksbotten ovanpå moussen, tryck lätt från mitten ut mot kanterna för att ta bort luftfickor. Låt moussen komma upp runt kanten på botten, frysa in.



► Maria Printz är kock, mathantverkare och måltidskonsult verksam i Sörmland sedan 40 år. Hon är ordförande i Stiftelsen Culinary Craft i Strängnäs och arbetar med att ge nya liv i sin familjegård Stora Lundby på Selaön.

FOTO: STELLAGALAN

Slutpresentation av tårtan dag 2

Vispa grädden. Ta ut tårtan ur frysen, ställ den på en kartong eller ett fat. Tryck ut tårtan ur formen, ta bort plasten kring kanterna. Lägg på grädden på tårtan, forma en vacker kulle och se till att stryka även kanterna med tunt lager grädde som "limmar" fast marsipanen. Kavla ut marsipanen till en rund platta, rulla upp den på din kavel och lyft på den på tårtan. Forma marsipanen utmed tårtans sidor, tryck fast den längst ned, skär av överflödigt marsipan med ca ½ cm kvar. Florpudra, låt säsongen synas på tårtan, massor med blommor är både goda och vackra! Drick starkt kaffe eller iskall rabarbersaft till.