

Göteborgsbakelsen

Recept en kapsel cirka 54 x 35 cm

Mördeg

400 gram smör kallt
200 gram florsocker
600 gram vetemjöl
40 gram äggula

Metod:

- Skär smöret i kuber
- Väg upp allt och blanda med vinge tills det går ihop
- Platta ut och kyl till nästa dag



Mazarinmassa

600 gram mandelmassa
300 gram smör rumsvarmt
300 gram ägg

Metod:

- Blanda mandelmassan med lite av smöret
- Tillsätt resterande smör och blanda till slät konsistens
- Tillsätt äggen lite i sänder och blanda till jämn massa

Passionscurd

100 gram passionspuré
2 gram agar-agar
100 gram socker
100 gram ägg
130 gram smör

Metod:

- Skär smöret i kuber
- Väg upp 30 gram puré samt agar i kastrull
- Väg upp allt annat utom smöret i en annan kastrull
- Värm till 85 grader och blanda med stavmixer
- Koka puré och agar 1 minut och tillsätt i den större mängden
- Mixa i smöret, sila, kyl

Passionsmousse

560 gram passionspuré
380 gram italiensk maräng
28 gram gelatin (brons)
940 gram löst vispad grädde

Metod:

- Lägg gelatinet i blöt
- Smält gelatinet i ca 50 gram av purén
- Blanda i resten av purén
- Blanda med marängen
- Vänd ner den löst vispade grädden

Italiensk maräng

208 gram äggvita
250 gram strösocker
75 gram vatten

- Koka socker och vatten till 121 grader
- Slå över äggvitan under vispning och vispa till styv maräng

Montering

- Kavla ut mördegen 3 mm, nagga och lägg i botten på kapseln
- Stryk ut mazarinmassan ovanpå mördegen och baka ca 20 minuter i 190 grader
- Låt svalna
- Stryk ut passionscurden på botten
- Fördela moussen i ett jämnt lager ovanpå curden, frys till nästa dag
- Vänd ut ur kapseln och stryk eventuellt på ett tunt lager neutral glaze, (finns färdig att köpa), och skär upp i bakelse storlek avlång eller fyrkantig

Tips!

Vill man baka utan mandel går det bra att byta ut mazarinbotten mot exempelvis rulltårtsbotten.

Bakelsen blir god även utan curden om man vill minska antal moment.