

Årets Nationaldagsbakelse 2024 | av Per Klein

Klassisk rulltårta i modern tappning, med jordgubbar och vanilj på ett tunt mördegskek!

Recept

ca. 45-50 personer



Ingredienser:

Jordgubbsmousse

(175 g socker + 105 gr vita)
280 gr italiensk maräng
420 g puré jordgubb (art. 568015)
5 st gelatinblad (art. 191200) alt. 12,5 g gelatinpulver Gelecta Active (art. 190170)
420 g 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 g puré jordgubb (art. 568015)
200 g socker
90 g citronsaft
37 g gelatinpulver Gelecta Cold Texture (art. 190410)

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 g ägg
375 g socker
375 g vetemjöl
75 g 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 bakplåtspapper (art. 3132865) och baka i 225 grader i ca 6 min.

Vaniljpannacotta

1750 g grädde

4 st vaniljstänger (art. 25024 alt 25001)

130 g citronjuice

290 g socker

6 st gelatinblad (art. 191200) alt. 15 g gelatinpulver Gelecta Active (art. 190170)

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 g florsocker

200 g smör

300 g 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!

Dekoration

Plocka ut bakelsen och lägg färska jordgubbar i mitten på blomman och dekorera med vit chokladdekorering, pudra med frystorkat jordgubbspulver (art. 96045000).

Tips från Team Femtorp – som spar tid i köket!

Marängpulver Silvia 2,5kg (art. 3652)

Rulltårtsanslag Naturell 14st (art. 799728)

Livsmedelsfärg Röd 650g (art. 270214)



Recept av: Per Klein | Vinnare Årets Nationalbakelse 2024 | Vårfestivalen 2024