

Τούρτα μπαβαρουάζ με φράουλα και καρύδα, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Μια τούρτα φτιαγμένη στη λογική της σαρλότ, με τη διαφορά ότι τη δουλειά των σαβαγιάρ διεκπεραιώνει αφράτο παντεσπάνι. Η κρέμα μπαβαρουάζ είναι φτιαγμένη με γάλα καρύδας αντί για αγελαδινό. Είναι ιδιαίτερα ελαφριά και δροσιστική και την έφτιαξα με τις τελευταίες ωραίες φράουλες που βρήκα.

Υλικά για 8 άτομα

8 μικρά φύλλα ζελατίνης

500γρ φράουλες

χυμός από μισό λεμόνι

125γρ ζάχαρη κρυσταλλική

250 γρ γάλα καρύδας

3 κρόκοι αυγών

300γρ κρέμα γάλακτος

3 κουτ. σούπας καρύδα σε φλέικς για τη διακόσμηση

1 δόση παντεσπάνι για ρολό

λίγη μαρμελάδα φράουλα αραιωμένη με λίγο λικέρ της επιλογής σας

Εκτέλεση

Μαλακώνετε τις ζελατίνες σε κρύο νερό από τη βρύση. Πλένετε καλά τις φράουλες και τις

στεγνώνετε.

Κρατάτε μερικές φράουλες στην άκρη για τη διακόσμηση και καθαρίζετε τις υπόλοιπες από τα κοτσάνια τους. Τις ρίχνετε σε μια κατσαρόλα μαζί με τον χυμό του λεμονιού και 50γρ. από την ζάχαρη και σιγοβράζετε μέχρι να χάσουν οι φράουλες το 1/3 του όγκου τους.

Όταν αποκτήσουν την επιθυμητή συμπύκνωση, τις περνάμε από σίτα και αφήνετε τον πολτό να κρυώσει.

Σε ξεχωριστή κατσαρόλα βάζετε το γάλα και την τοποθετείτε σε μέτρια φωτιά να πάρει βράση. Την ίδια ώρα μέσα σε ένα μπολ χτυπάτε με σύρμα τους κρόκους με την υπόλοιπη ζάχαρη να αφρατέψουν.

Όταν πάρει βράση το γάλα το ρίχνετε σταδιακά στους χτυπημένους κρόκους ανακατεύοντας να ομογενοποιηθούν. Επιστρέφετε το μίγμα στην κατσαρόλα και βράζετε σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να φθάσει στους 85οC. Πρακτικά πρέπει η κρέμα να πήξει ελαφρά και όταν βουτάτε μέσα ένα κουτάλι να μπορεί να στέκεται στο πίσω μέρος του κουταλιού και όταν κάνετε με το δάχτυλο ένα δρόμο, να μπορεί να μένει ανοιχτός.

Περνάτε το μείγμα από σήτα για τυχόν γρομπαλάκια και προσθέτετε πρώτα την μαλακωμένη ζελατίνη να διαλυθεί και μετά τον πολτό της φράουλας. Ομογενοποιείτε και αφήνετε το μείγμα να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Στο μεταξύ χτυπάτε με μίξερ χειρός την κρέμα γάλακτος σε παχύρρευστη μορφή σαν γιαούρτι και την ενσωματώνετε τελευταία στο μίγμα, ανακατεύοντας με

απαλές κυκλικές κινήσεις.

Αφήνετε τη μπαβαρουάζ στο ψυγείο κι ετοιμάζετε το παντεσπάνι. Αφού το ξεφουρνίσετε, το ξεκολλάτε από το χαρτί ψησίματος και περιμένετε να κρυώσει. Ύστερα κόβετε ένα δίσκο διαμέτρου 20εκ. και το υπόλοιπο το κόβετε σε λωρίδες διαστάσεων 4 Χ12εκ. Ντύνετε με μεμβράνη τον πάτο και τα πλαϊνά μιας φόρμας βαθιάς ή ενός στενού κατσαρολιού αν δεν έχετε. Τοποθετείτε όρθιες λωρίδες από παντεσπάνι τη μια δίπλα στην άλλη και καλύπτετε όλη την περιφέρεια της φόρμας ή της κατσαρόλας.

Ρίχνετε μέσα τη μισή μπαβαρουάζ και καλύπτετε την επιφάνεια με μια στρώση από λωρίδες παντεσπάνι. Ρίχνετε και την υπόλοιπη μπαβαρουάζ και καλύπτετε την επιφάνεια του γλυκού με το δίσκο από παντεσπάνι που κόψατε. Αφήνετε τη φόρμα στο ψυγείο για 6 ώρες τουλάχιστον.

Ξεφορμάρετε την τούρτα σε πιατέλα σερβιρίσματος, αφαιρείτε την μεμβράνη και διακοσμείτε με λίγη αραιωμένη μαρμελάδα φράουλες, με ολόκληρες φράουλες και φλέικς καρύδας. Σερβίρετε αμέσως.

<https://sweetly.gr/2019/06/tourta-bavaroise-me-fraoules-kai-karyda/>