


MasterChef

2020

ti 20.00

mtv3
 mtv ▶

Jakso 9

Mika Parviaisen kakkuresepti

Tänä syksynä K-Supermarket tarjoaa MasterChef 2020 ohjelmaan sesongin parhaat raaka-aineet. Kokosimme teille kilpailijoiden tekemät huikeat reseptit, jotka nähtiin yhdeksännessä jaksossa tiistaina 27.10. klo 20 MTV3-kanavalla ja mtv-palvelussa.

Tällä kertaa kilpailijat tekivät toisinnon Mika Parviaisen suunnittelemaasta ja valmistamasta kakusta. Tämä resepti sopii kokeneemmille kotikokeille. Otatko haasteen vastaan?

Kilpailijoiden reseptit on koottu tv-tuotannon yhteydessä eikä niitä ole testattu K-Koekeittiössä. K-Supermarket on mukana MasterChef 2020 ohjelmayhteistyössä.



Master Chef kakku Peilihyttelöllä

Pohja

50 g	Valio Eila® voita
66 g	Sokeria
16 g	Vehnäjauhoja
2 g	Leivinjauhetta
33 g	Mantelijauhetta
33 g	Rouhittua hasselpähkinää
60 g	Kananmunia

Vadelma marmeladi

120 g	Vadelmasosetta
65 g	Vettä
37 g	Sokeria
4 g	Liivatetta

Mandariini curd

75 g	Mandariinimehua
25 g	Sitruunamehua
50 g	Sokeria
160 g	Kananmunia
50 g	Sokeria
4 g	Maissitärkkelystä
100 g	Valio voita
4 g	Liivatelehtiä
50 g	Suklaaraakeita
tippoja	Appelsiininkukkavettä
ripaus	Suolaa

Pähkinä mousse

120 g	Valio Eila® vispikermaa
25 g	Pähkinäpralineaa
15 g	Tomusokeria
2 g	Liivatelehteä
25 g	Hasselpähkinärouhetta

Suklaa mousse

200 g	Valio täysmaitoa
60 g	sokeria
50 g	keltuaista
7 g	liivatetta
60 g	tummaa suklaata
173 g	maitosuklaata
35 g	pähkinäpralineaa
200 g	Valio vispikermaa

Peilihyttelö

200 g	Valio Eila® vispikermaa
70 g	Valio rasvatonta maitojauhetta HYLA®
400 g	Sokeria
200 g	Vettä
400 g	Tärkkelyssiirappia
30 g	Liivatejauhetta
160 g	Kylmää vettä
400 g	Valkosuklaata
	Värjäämiseen pastavärejä

Sokerikoristeet

300 g	Isomalt
12 g	Vettä
ripaus	Vihreää elintarvikeväriä + vettä

Valmistus

Pohja

- Vaahdota sokeri ja voi.
- Lisää kananmunat.
- Lisää kuivat aineet sekoita tasaiseksi
- Pursota ohueksi kerrokseksi ø 20 cm:n kakkurenkaaseen.
- Paista uunissa 180°C:ssa n. 20 min. Jäähdytä.

Vadelma marmeladi

- Keitä pyree, vesi ja sokeri.
- Lisää liotetut liivatteen.
- Vala kahteen ø 16 cm:n kelmutettuun kakkurenkaaseen.
- Pakasta.

Mandariini curd

- Kiehauta mehut ja sokeri.
- Sekoita sokeri ja kananmunat sekaisin. Kaada samalla vatkatun kuumun mehun joukkoon.
- Kypsennä massa koko ajan sekoittaen, kunnes paksua.
- Lisää liotetut ja puristetut liivatelehdet.
- Lisää voi kuutioina ja sekoita tasaiseksi kiiltäväksi kreemiksi.
- Jäähdytä.
- Mausta suolalla ja appelsiininkukkavedellä ja lisää suklaa helmet.
- Vala massa kelmulla ja muovisuikaleella vuorattuun ø 16 cm:n renkaaseen, jossa pohjalla vadelma-marneladikiekkko ja päälle toinen kiekko.
- Pakasta.

Pähkinä mousse

- Vaahdota kerma ja mausta pralinella ja tomusokerilla.
- Lisää liotettu ja sulatettu liivate joukkoon. Lisää pähkinärouhe.
- Sekoita tasaiseksi.
- Vala massa kelmulla ja muovisuikaleella vuorattuun ø 14 cm:n renkaaseen.
- Pakasta.

Suklaa mousse

- Sekoita keltuaiset ja sokeri.
- Lisää kiehuva maito joukkoon samalla vatkatun.
- Kypsennä vesihautteessa koko ajan sekoittaen.
- Lisää liotetut ja puristetut liivatelehdet kuumaan seokseen.
- Lisää suklaa ja praline. Sekoita tasaiseksi.
- Vaahdota kerma.
- Lisää 40°C:n suklaaseos kerman joukkoon.
- Vala mousse silikonivuokaan.
- Upota pehmeään mousseen jäinen marmeladi-mandariinicurd kiekko.
- Pakasta.

Peilihyttelö

- Liota liivatejauhe kylmään veteen. Kiehauta kerma, maitojauhe, sokeri, vesi ja tärkkelyssiirappi. Lisää liivateseos kuumaan kermakeitokseen.
- Värjää kuorutteen pastaväreillä.
- Kuorruta jäinen kakku.

Koristelu

- Sulata isomalt ja lisää vesi varovasti pienissä erissä sekaan.
- Kaada massa silikonimaton päälle kahdeksi osaksi ja värjää punaiseksi ja vihreäksi.
- Muotoile ruusu ja lehdet.
- Asettele kakun päälle.