

Jordbærtærter med karamel



Jordbærtærter er jo for det meste med et lag af chokolade. I disse tærter har jeg byttet chokoladen ud med karamel efter inspiration fra Lív Martine.

8 små tærter

Mørdej

1 spsk vaniljesukker

300 g mel

100 g flormelis

150 g smør, blødt

1 æg

Mazarinmasse

100 g marcipan, groft revet

100 g sukker

50 g smør, blødt

1 æg

25 g mel

Vaniljecreme

3 æggeblommer

20 g maizena

1 vaniljestang

2,5 dl sødmælk

75 g rørsukker

Karamel

1 dåse kondenseret mælk

Lidt havsalt

Pynt

Usaltede pistacienødder

2 bakker jordbær

Karmel

Kom dåsen med kondenseret mælk i en stor gryde og kom vand i så det står ca 2 cm over dåsen.

Kog i 2 - 3 timer. Det er vigtigt der hele tiden er vand over dåsen.

Køl helt af inden dåsen åbnes - jeg lader den stå til dagen efter.

Rør lidt havsalt i og sæt på køl indtil det skal bruges.

Vaniljecreme

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud.

Kom vaniljestangen, kornene og mælk i en gryde og kog op.

Kom æggeblommerne i en skål og pisk dem kraftigt med sukker til blandingen bliver helt hvid.

Tilsæt maizena uden at piske.

Hæld den kogende mælk i blandingen mens der piskes.

Hæld det hele tilbage i gryden og sæt den over varmen.

Lad cremen koge ca 1 minut under kraftig piskning - pas på den kan hurtigt brænde på.

Hæld cremen gennem en sigte over i en skål, dæk overfladen med film - filmen skal helt ned og røre cremen, så der ikke dannes kondens. Sæt cremen på køl til næste dag.



Mørdej

Bland mel, vaniljesukker, flormelis og rør det hurtigt sammen med smør i en foodprocessor.

Rør nu hurtigt ægget i.

Læg dejen i en pose og læg på køl en halv time.

Mazarinmasse

Rør marcipan med sukker i en foodprocessor.

Tilsæt smør, æg og mel og rør til det er en ensartet masse.



Tænd ovnen på 200 grader.

Tag dejen ud af køleskabet og rul den ud på bordet.

Skær dejen ud i 8 cirkler og kom dem i smurte forme.

Prik dejen med en gaffel.

Kom mazarinmassen på dejen og bag i ca 10 - 15 min eller til de er gyldne. Mazarinen skal være fast men stadig blød, når du trykker på den.

Lad tærterne køle helt af, inden du tager dem ud af formene.



Når kagerne skal serveres fordeles et tyndt lag karamel på tærterne og derefter et lag vaniljecreme.



Rens jordbærrene og skær dem i halve.

Læg nu jordbærrene på tærterne og pynt med lidt finthakkede pistacienødder.

Tærterne kan godt laves lidt før de skal serveres, men så ville jeg sætte dem i køleskabet.