

Jordbærkage med mazarinbund



Lækker jordbærkage med saftig og lidt konfektagtig konsistens.

8 - 10 personer

Mazarinbund

180 g sukker

180 g blødt smør

180 g marcipan

2 æg

45 g mel

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk smør og sukker godt sammen til det er lyst.

Riv marcipanen groft og pisk den i massen.

Pisk æggene i et ad gangen.

Vend til sidst melet i og kom massen i en smurt tærteform.

Bag i ca 25 minutter, til den er gennembagt.

Lad bunden køle af.



Vanillecreme

4 dl mælk

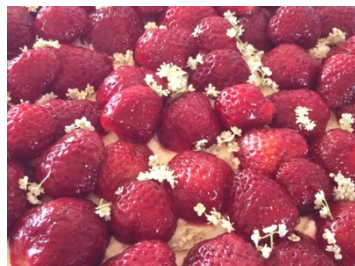
1 dl fløde

2 vaniljestænger

70 g sukker

35 g majsstivelse

4 æggeblommer



Ca 1 dl fløde – pisket til skum

Kom mælk, 1 dl fløde, korn fra vaniljestængerne og de tomme vaniljestænger i en gryde og bring det i kog.

Pisk sukker, majsstivelse og æggeblommer sammen i en skål.

Pisk blandingen i den kogende mælk ved mellem varme – pisk godt hele tiden.

Når det begynder at blive lidt tykt, hældes cremen over i en skål.

Sæt skålen i køleskabet, indtil cremen er kold – evt til dagen efter.

Lige inden cremen skal bruges, piskes den igennem og vendes forsigtigt med lidt flødeskum til cremen har den konsistens du ønsker.

100 g mørk chokolade

Jordbær

Når mazarinkagen er kold, smeltes chokoladen over vandbad og det pensles forsigtigt på kagen.

Når chokoladen er stivnet fordeles vanillecremen på kagen og der pyntes med halve jordbær.

Pynt med ribsgele, hakket chokolade, hakkede pistaciekerner, hakkede afskallede hasselnødder, friske hyldeblomst-blomster eller hvad du synes passer til.

