

Jordbær-rabarbertærte



En dejlig sommertærte med sprød bund, dejlig blød mazarin og dejlige smage af jordbær, rabarber og hvid chokolade. Den er rimelig hurtig at lave – den skal bare stå på køl et par timer inden den skal serveres.

Jeg har lavet min tærte i en aflang form, men den kan sagtens bages i en rund.

Jeg fik lidt dej i overskud, så jeg lavede fire små tærtebunde og kom dem i fryseren. Så er der hurtigt bunde klar, der bare skal fyld i ☺

Jeg har set tærten i bladet "Cookie"

Bund

225 g mel

100 g mandelmel

100 g flormelis

125 g smør – blødt

1 æg

Mazarinmasse

100 g marcipan - groftrevet

100 g sukker

50 g smør - blødt

1 æg

1 spsk mel

lidt salt

½ citron - saften

7-12 jordbær -friske

Jordbær-rabarber ganache

150 g jordbær

100 g rabarber - skåret i stykker

2 spsk vand

200 g hvid chokolade - finthakket

Pynt

Friske jordbær

Skrabet hvid chokolade

Bund

Rør mel, mandelmel, flormelis og smør i en foodprocessor.

Rør ægget i og stop så snart det er en sammenhængende dej.

Læg dejen på køl en time.

Imens laver du mazarinmassen.

Mazarinmasse

Tænd ovnen på 190 grader.

Rør marcipan, sukker og smør godt sammen i en foodprocessor.

Tilsæt æg, mel, salt og citronsaft og rør til det er ensartet.

Skær jordbær i små stykker.



Rul tærte dejen ud og læg den i en aflang tærteform. Min er på ca 11 x 30 cm.

Fordele mazarinmassen på tærtebunden og fordel jordbær oven på - pres dem let ned i massen.

Bag i 15 - 20 min og afkøl helt i formen.

Næste gang jeg bager tærten, vil jeg komme lidt flere jordbærestykker i mazarinmassen, end i kan se på billedet, at jeg gjorde denne gang. Jeg synes, det var rigtig dejligt, hver gang der var smag af et stykke jordbær sammen med de andre smage.

Og til min størrelse form vil jeg bruge lidt mindre af mazarinmassen, så der er plads til lidt mere ganache.



Ganache

Kog jordbær, rabarber og vand i ca 10 min under låg.

Sigt saften fra frugtmassen ned i en skål.

Kom chokoladen i en anden skål og rør forsigtigt saften i lidt ad gangen med en dejskraber, til ganachen er blank og glat – den må ikke blive alt for tynd.

Hæld ganachen over tærten – gem evt lidt til pynt.

Sæt tærten på køl i min to timer.

Pynt med friske jordbær og skrabet hvid chokolade.

