

Jordbærtærte



Jordbær er bare sommer for mig, så selvfølgelig skal jeg bage jordbærtærte. Det er indtil nu blevet til fire jordbærtærter i år ☺

Jordbærtærten består af lidt forskellige dele, men da man kan lave det meste i forvejen, er det hverken svært eller tidskrævende, at bage tærten.

Mørdejen laver jeg mindst dagen før – den kan holde sig både i køleskab og i fryseren.

Marcipancremen laver jeg dagen før og det samme gør jeg med vaniljecremem (jeg vender bare først fløden i vaniljecremem, den dag jeg skal samle tærten.

Man kan også sagtens bage mørdejsbunden med marcipanmassen, smøre den med smeltet chokolade, når den er kold og så opbevare den et par dage inden den skal bruges.

Denne gang har jeg lavet mørdej, marcipanmassen og vaniljecremem dagen før og så bagt og samlet det hele lige inden tærten skulle serveres.

Mørdej

300 g mel

100 g flormelis

150 g smør – blødt

1 æg

Marcipanmasse

150 g marcipan

150 g sukker

75 g smør – blødt

2 små æg

2 spsk mel

Vaniljecreme

4,5 dl sødmælk
4,5 æggeblommer
2 vaniljestænger
120 g sukker
3 spsk maizena
1,5 - 2 dl fløde

50 g mørk chokolade
1 - 2 bakker jordbær
1 tærteform - gerne med løs bund - på ca 10 cm i diameteriiii

Mørdej

Kom mel, flormelis og smør i en foodprocessor og rør det hurtigt sammen. Rør hurtigt ægget i og stop, så snart dejen er sammenhængende. Læg dejen på køl en halv time.
Rul dejen ud og læg den i tærteformen.

Marcipanmasse

Tænd ovnen på 190 grader varmluft.

Kom marcipan, sukker og smør i en foodprocessor og rør det godt sammen. Rør ægget i og til sidst melet.

Fordel marcipanmassen oven på den ubagte tærte og bag i 10 - 20 min. Lad tærten køle helt af i formen.

Når tærten er blevet helt kold fordeles chokoladen på i et tyndt lag - jeg pensler chokoladen på med en stor bagepensel - det synes jeg er nemmest. Lad chokoladen sætte sig til tærten skal serveres.



Vaniljecreme

Flæk vaniljestængerne og skrab kornene ud. Kom de tomme vaniljestænger i en lille gryde sammen med 3,5 dl af mælken og varm det op til det næsten koger.

Kom vaniljekorn, sukker, æggeblommer, maizena og 1,5 dl mælk i en skål og rør det godt sammen. Når mælken er ved at koge hældes æggeblandingen i gryden og der røres godt indtil cremen begynder at tykne. Pisk cremen et par min ved svag varme. Fjern vaniljestangen og kom cremen i en dyb tallerken og læg film over – det skal helt ned og røre ved cremen. Sæt vaniljecremen i køleskabet mindst et par timer til den er blevet helt kold.

Når tærten skal serveres

Pisk fløden til let skum. Kom vaniljecremen i en skål og pisk den igennem med en håndmixer.



Vend forsigtigt fløden og vaniljecremen sammen.

Fordel vaniljecremen på tærten – smør den ud i et jævnt lag med en palet. (Du kan evt fordele cremen som en kuppel, så der kommer lidt højde på tærten)

Skær jordbær – gerne i ens størrelser – i halve og fordel dem på kagen.

Du kan servere kagen med det samme, men den kan sagtens kolde sig et par dage på køl.

