

Jordbærtærte med råcreme

- alt det, en dessert skal være

Til 4-6 personer. Tilberedningstid: 1 time

500 g jordbær
1 lille glas ribsgelé

Mørdej:

150 g (2'12 dl) hvedemel
1 spsk melis
1 æggeblomme
125 g koldt smør

Råcreme:

1 dl piskefløde
2 æggeblomme
1½ spsk rørsukker
evt ½ tsk vaniljesukker

1. Skær smørret i terninger og smuldr i melet.
2. Tilsæt sukker og æggeblomme, og ælt hurtigt sammen.
3. Er svært at samle dejen, kan man tilsætte 1 tsk isvand.
4. Pak dejen ind i alufolie og læg i køleskabet 20 min.
5. Smør en tærteform (ca. 23 cm i diameter). Rul dejen ud til en cirkel, lidt større end formen. Beklæd formen med dejen, dæk med bagepapir, og fyld evt. op med "[bagebønner](#)".
6. Bag bunden i 15 min. på midterste rille i en forvarmet ovn ved 200 °C (over/undervarme). Tag bunden ud af ovnen, fjern papir og »bagebønner«, og stil den tilbage i ovnen i 5 min.
7. Lad bunden køle af i formen eller på en rist.
8. Skyl de friske bær og læg dem på tærtebunden. Smelt ribsgelé, og lad den køle lidt. Øs den over bærrene og lad det stivne.
9. Rør æggeblommer med sukker til en æggesnaps. Pisk fløden til luftigt skum. Rør æggesnaps og flødeskum sammen til råcreme. Hæld råcremen i en kande og server den iskold til tærten.

Kærlig hilsen

Malene Klausen

