

Jordbærtærte



Til cremen koges mælk, sukker og vaniljekorn fra vaniljestangen op i en gryde. Pisk æggeblommer med Maizena og hæld forsigtigt den varme mælk i æggeblandingen lidt ad gangen, imens der piskes. Kom hele ægge-mælkeblandingen tilbage i gryden, imens der piskes. Lad det koge kort op i ca. 1 minut under omrøring. Kom cremen over i en skål og lad det afkøle inden brug.

Riv marcipanen på et rivejern og pisk det sammen med smør og sukker. Rør ét æg i ad gangen og pisk hvedemel i til sidst. Kom dejen i en smurt tærteform på 25 cm, gerne med aftagelig bund. Bages i ca. 25-27 minutter ved 175°C. Bunden skal stadig være blød, tjek eventuelt med en kødnål. Lad mazarinbunden køle af på en rist.

Pisk fløden til letpisket flødeskum og vend den med den afkølede creme til en ensartet konsistens. Skyl jordbær og fjern stilken. Del jordbær i kvarte. Tag tærtebunden ud af formen og anret den på et fad. Kom cremen på mazarinbunden og pynt med kvarte jordbær i et flot mønster. Pynt med frisk mynte.

Energi pr. person: 2169 kJ / 516 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 4,5 g

Fedt: 18,5 g

Kulhydrat: 23,0 g