



Tarte aux fraises (Fransk jordbærterte)

Ingredients

Tartebunn (Paté brisée):

- ♥ 125 g smør
- ♥ 80 g melis
- ♥ 250 g hvetemel
- ♥ 30 g mandler (kan sløyfes)
- ♥ 1 egg

Vaniljekrem (Crème pâtissière):

- ♥ 5 dl helmelk
- ♥ 75 g sukker
- ♥ 50 g maisenna
- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 1 vaniljestang

Jordbærfyll:

- ♥ 500 g friske jordbær
- ♥ 40 g pistasjnøtter
- ♥ 1,5 dl eplegelé



Instructions

Hakk mandlene fint i food processor. Tilsett melis, hvetemel og smør til en kornete masse. Ha i egget og kjør til deigen samler seg. Press deigen utover bunn og kanter på en smurt tertteform (ca. 30 cm i diameter) og prikk bunnen med en gaffel. Bruk gjerne en ildfast form som du også kan servere kaken i, slik jeg har gjort med kaken på bildet.

Stek tertebunnen midt i ovnen ved 225°C i 15–20 minutter, til den er gyllen.

Crème pâtissière lages ved å først koke opp 4 dl melk, sukker, frø fra vaniljestangen og selve vaniljestangen. Resten av melken blandes med maisenna og eggeplommer. Fjern vaniljestangen og bland den varme vaniljemelken i eggeblandingen. Ha blandingen tilbake i kjelen og kok opp igjen, under stadig omrøring, slik at kremen tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl vaniljekremen til den er helt kald.

Fyll vaniljekremen i tertebunnen. Dekk med jordbær i skiver. Pynt gjerne kaken med pistasjnøtter. Jeg gnir dem litt med et kjøkkenhåndkle for å få frem den grønne fargen best mulig.

Smelt eplegeléen (dette gjøres enkelt ved å sette glasset noen sekunder i mikroen), og øs over jordbærene med en skje. Sett kaken i kjøleskapet til eplegeléen har stivnet.

Tips

♥ Eplegelé fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene og er et genialt produkt for å glasere bær oppå kaker. Smeltingen gjøres som sagt raskt i mikroen. Det du ikke bruker bare beholder du i glasset. Etter at det har stått i kjøleskapet i noen timer, stivner det igjen.

♥ Kaken kan lages dagen før servering og oppbevares i kjøleskapet over natten. Den egner seg imidlertid ikke særlig til frysing fordi bærene avgir for mye saft når de tines.

♥ Jeg er spesielt glad i fransk crème pâtissière - som er den beste vaniljekremen jeg vet om! Bruk gode, søte jordbær for at jordbærkaken virkelig skal komme til sin rett.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21887>