



Jordbærgalette med vaniljekrem

Ingredients

Mørdeig:

- ♥ 3,5 dl hvetemel
- ♥ 2 dl melis
- ♥ 100 g smør
- ♥ 1 egg

Fyll:

- ♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
- ♥ 2 ss sukker
- ♥ 1 ss maisenna
- ♥ 400 g friske jordbær

Pynt:

- ♥ 1 egg til pensling
- ♥ 3 ss perlesukker
- ♥ 1 ss melis

Instructions

Ha mel, melis og oppdelt smør i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen til smøret smuldrer seg helt i det tørre. Tilsett egget og kjør videre til deigen samler seg.

Kjevle ut deigen på et stykke bakepapir til en sirkel som er ca. 26 cm i diameter. Det er ikke så viktig at formen blir helt rund. Flytt bakepapiet med deigsirkelen over på en stekeplate.



Smør vaniljekrem på deigen, men la de ytterste 4 cm langsmed kanten være uten. Bland sammen sukker og maisenna og dryss dette over vaniljekremen. Skjær jordbærene i skiver og legg dem tett i tett oppå vaniljekremen.

Brett deigkanten innover mot jordbærene.

Pensle deigkanten med sammenpisket egg og dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45-55 minutter. Kaken er ferdig når deigkanten er gyllen.

Sikt melis over kaken rett før servering.

Tips

♥ Du kan enten bruke hjemmelaget vaniljekrem eller ferdigkjøpt.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22938>