Jordbærtarteletter



Ingredienser

Paibunner:
4 dl hvetemel
1 dl melis
200 g smør
2-3 ss kaldt vann

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano)
friske jordbær

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i
en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett deretter melis og vann og kna deigen raskt sammen.)

Trykk deigen utover i små, smurt paiformer (tartelettformer). Prikk paibunnene med en gaffel og fest en tynn remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formene (se tips).

Stek tartelettene ved 200°C i 10 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek kakene i noen minutter til, slik at også kantene får litt farge. Avkjøl.

Sett de kalde kakene på tallerkener. Smør vaniljekremen utover bunnen og pynt med jordbær (eller annen frukt eller bær, se tips).

Tips

Tartelettformer fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger.

Aluminiumsfolien langsmed kanten av kaken forhindrer at deigen krymper nedover under stekingen av kaken.

Jordbær kan for eksempel byttes ut med friske bringebær, blåbær, mango, moreller, hermetisk frukt, osv... Se eksempelvis "Tarteletter med moreller" og "Tarteletter med kiwi og mandariner".

Paien kan også lages som stor kake, se oppskrift på "Pai med moreller og vaniljekrem" (du bare bytter ut morellene med jordbær).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaertarteletter