# Tarte aux fraises (Fransk jordbærterte)




**Ingredienser**

Tertebunn (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

**Fremgangsmåte**

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 terteform (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 kjøkkenhånkle 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-aux-fraises-fransk-jordbaerterte