Jordbærgalette med vaniljekrem



Ingredienser

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

Fremgangsmåte

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 bakepapiret 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaergalette-med-vaniljekrem