Jordbærterte med mascarponekrem



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g fin sammalt hvete
♥ 3 ss sukker
♥ 125 g smør
♥ 1 ss epleeddik
♥ 2 ss vann

Pensling:
♥ 1 egg

Mascarponekrem:
♥ 500 g mascarpone
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 500 g jordbær
♥ 1 ss sukker
♥ 1 dl jordbærsyltetøy

Fremgangsmåte

Ha hvetemel, sammalt mel, sukker og smør i en food processor og kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg i det tørre. Rør eddik og vann sammen og tilsett. Kjør blandingen videre til deigen samler seg. Klem den sammen, pakk den inn i plastfolie og sett i kjøleskapet i 1 time.

Ta deigen ut av kjøleskapet og kjevle den ut direkte på et stykke bakepapir til en oval firkant (bruk eventuelt litt ekstra hvetemel til utkjevlingen ved behov). Prikk bunnen med en gaffel. Pensle over deigen med sammenvispet egg. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 minutter, til den er gyllenbrun og gjennomstekt. Avkjøl.

Del jordbærene i skiver og legg dem i en skål. Dryss over sukker og sett skålen i kjøleskapet i 30 minutter. Dette gjør at jordbærene blir blanke og safter seg litt.

Pisk sammen mascarpone, sukker og vanilje til en deilig mascarponekrem. Bre mascarponekremen over den avkjølte bunnen. Dekk med jordbærskiver.

Varm opp jordbærsyltetøyet i mikrobølgeovnen slik at det blir tyntflytende og ringle syltetøyet over jordbærene. Del kaken i firkanter og server den nylaget.

Tips

♥ Det går greit å lage mørdeigsbunnen klar dagen i forveien, men du bør servere kaken samme dag som mørdeigsbunnen dekkes med mascarponekrem og jordbær, slik at den beholder sin sprøe konsistens.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerterte-med-mascarponekrem