DESSERT

Sommarmarängtårta

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **12**

Sommartårta med nötig dulce de leche-kräm och solmogna jordgubbar. Receptet ger två tårtor.

20

Den här tårtan har allt man kan önska sig av en sommartårta - jordgubbsbärig och marängcrunchig i kombination med en härligt god och fluffig krämighet. Här använder jag mig av smarta, goda genvägar för att snabbt nå bästa resultat. Visst kan man göra marängbottnarna och dulce de lechen på egen hand, men när solen ropar utifrån så är det skönt med redan färdiga lösningar.
I tillagningstiden för tårtan så är inte avkylningstiden medräknad.

INGREDIENSER

4 stycken marängbottnar
200 gram mjukt smör
250 gram mascarpone
1 burk dulce de leche från törsleffs
3 teskedar vaniljsocker
2 deciliter vispgrädde
1 deciliter rostat hasselnötsmjöl

3 liter jordgubbar
citronmeliss till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Rosta hasselnötsmjölet i ugn eller micro tills den fått en lätt rostad ton. Rör runt med jämna mellanrum, så att den inte bränns. Låt svalna.
2. Blanda mjukt smör med mascarpone, dulce de leche och vaniljsocker till en slät kräm. Häll sedan ner vispgrädde (lite i taget) under omrörning/vispning.
3. Blanda i hasselnötmjölet och ställ i kylen några timmar.
4. Skölj och ansa jordgubbarna för att sedan skiva hälften av dem.
5. Bre 1/4 av krämen på en marängbotten och lägg hälften av de skivade jordgubbarna ovanpå, vidare ett maränglock, 1/4 av krämen på locket och hälften av de hela jordgubbarna ovanpå och garnera med citronmeliss. Sedan gör du likadant med nästa tårta.