



Jordgubbstårta med fläderpannacotta och italiensk maräng

Kock: **Hana Chatila** Tid: **60 min** Portioner: **12**

Denna tårta gjorde succé i år. En fröjd för både ögat och smaklökarna kan jag lova. Den blev dessutom utsedd till en av finalisterna hos Vin & Matguiden för finaste jordgubbstårten 2017. Vilken ära!

Min variant på jordgubbstårta. Den är frisk och väldigt fräsch i smakerna. Jag fullkomligt älskar att göra curds av alla dess slag så ni kommer få en hel del recept på dom framöver.



INGREDIENSER

Tårtbotten gjorde jag enligt 3-lika i en form på 20cm

Fläderpannacotta

3 deciliter grädde

1 deciliter gelésocker multi

0,5 deciliter koncentrerad flädersaft

Jordgubbscurd

250 gram jordgubbar

0,75 deciliter florsocker

1 matskedar maizena



1 stycken lime
2 stycken äggulor
25 gram tärnat smör

Italiensk maräng

150 gram äggvita
3 deciliter socker
1 deciliter vatten

Jordgubbar till dekorerings

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fläderpannacotta: Koka upp alltsammans i ca 2 min och låt svalna.
- 2** Jordgubbscurd: Hacka jordgubbarna och koka upp med sockret i en kastrull. Pressa juicen från en lime och lös up maizenan i den. Rör ner äggulor och låt puttra tills det tjocknar. Rör om hela tiden!! med smöret och rör om tills det smält. Låt svalna.
- 3** Italiensk maräng: Koka upp vattnet och sockret till 120-125 grader. Börja vispa äggvitorna när sockerblandningen nått 110-115 grader. Häll sockret i en stråle över äggvitorna medan den vispas upp. Vispa tills bunken blir kall.
- 4** Montering: Skär botten i 3 delar. Första lagret jordgubbscurd och andra lagret fläderpannacotta (spelar egentligen ingen roll). Låt den sätta sig i kyl över natten. Gör marängen innan du ska spritsa, har märkt att den är bäst att arbeta med direkt efter vispning. Spritsa enligt tycke och bränn av. Dekorera med jordgubbar och vad än du tycker är vackert.