



DESSERT

Jordgubbstorte med mördeg och vaniljkräm

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **6**

Tarte aux fraises - mördegspaj fylld med hemlagad ljuvlig vaniljkräm och toppad med jordgubbar är i sin enkelhet oslagbart gott. Eller fylld med andra bär eller frukter, fortfarande lika gott.

När jag väljer kakkonstverk till kaffet i Paris, blir det oftast en tartelette för de ser alltid godast ut med färgkaskader under glansiga gelétäcken, fyllda med crème patisserie. Mmm. Det borde vara den tredje mest fotograferade turistattraktionen efter Mona Lisa och Eiffeltornet.

De svenska jordgubbarna har mot säsongens slut äntligen fått färg och smakar sommar. Dags att göra en tarte. Min paj ser inte ut som konstverken i Frankrike men smakar minst lika gott och det beror till stor del på Ylvas jättegoda vaniljkräm (söte mannen tyckte att det räckte lång väg med bara den :))

Tarten är lätt att göra och sen kan man gå loss på favoritbär och favoritfrukt. Det är bara att lägga på det som är i säsong och vad man gillar, året runt. Nu är stenfrukterna underbara.

Vill ni läsa om jordgubbar - till exempel varför jordgubbarna smakade bättre förr, varför doftar inte jordgubbarna så mycket längre - finns här en förträfflig artikel av Lisa Förare Winbladh.



INGREDIENSER

Tarte

4.5 dl vetemjöl
0.75 dl strösocker
1 st äggula
200 g smör

Vaniljkräm

5 dl mjölk 3%
1 st vaniljstång
7 st äggulor
1.25 dl strösocker
0.75 dl maizena
50 g rumsvarmt smör

Topping

1 lit jordgubbar (eller annan frukt el bär)
1.5 dl fruktsaft till gelétäcket (jag tog outspädd äppeldryck)
2 st gelatinblad



GÖR SÅ HÄR

1

Vaniljkrämen: Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Koka upp tillsammans med mjölken i en tjockbottnad kastrull. Ställ åt sidan och låt stå och dra ca 10 minuter.

2

Vispa äggulor, socker och maizena luftigt med elvisp.

3

Ta upp vaniljstången ur mjölken. Häll mjölken över äggblandningen under vispning. Vispa tills blandningen blivit helt slät.

4

Häll tillbaka i kastrullen. Sjud krämen under ständing vispning tills den kokat upp och tjocknat ordentligt. Ta av från plattan och tillsätt smöret. Vispa krämen helt slät. Passera eventuellt krämen genom en finmaskig sil för att få bort klumpar.

5

Kyl ner krämen snabbt, helst i ett iskallt vattenbad. Rör om då och då för att undvika att det bildas skinn. Plasta och ställ i kylskåp.

6

Mördegen: Sätt ugnen på 175 grader. Dela det smöret i mindre bitar. Mixa snabbt mjöl, socker och smör. Tillsätt äggulan och blanda till en smidig deg. Plasta in och låt vila en stund i kylan.

7

Kavla ut degen eller tryck ut den i en ca 25 cm smord pajform. Grädda i ca 20 minuter tills den fått fin färg. Lyft försiktigt upp tarteskalet när det svalnat.

8

Fyll skalet med vaniljkräm (allt går nog inte åt, kanske 2/3 delar). Lägg i frukten eller bären.

9

Gelétopping:Lägg gelatinbladen i kallt vatten en kvart. Värm fruktsaften, krama vattnet ur gelatinbladen och blanda med saften tills de löses upp. Låt sedan geléet tjockna en stund innan du skedar/penslar det över frukten. Låt det inte stelna för mycket. Rör i det och håll ett öga på konsistensen.