



Macarontårta med jordgubbar

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **10**



Ljuvlig macarontårta fylld med krämgrädde och färska jordgubbar.

Några tips för att lyckas med tårtan: Det är viktigt att mandelmjölet är mycket finmalt. Knäck och separera äggen 1-2 dagar innan. Det blir bättre maräng på äggvitor som inte är helt färska. Äggvita innehåller vätska som avdunstar och vitorna blir mer koncentrerade.

När bottenarna är spritsade på ugnsplåtarna, banka plåten lätt i bordet innan den sätts in. På så vis försvinner oönskade luftbubblor i marängen.

Krämgrädde är lättvispad grädde blandad med vaniljkräm.



INGREDIENSER

Macaronbottnar

- 0.5 dl strösocker
- 1.75 dl florsocker
- 2.75 dl mandelmjöl, finmald
- 2.25 dl florsocker
- 3 äggvitor (100 g)
- 3-4 droppar röd karamellfärg

Krämgrädde

4 äggulor (60 g)
0.75 dl strösocker (60 g)
0.5 dl maizena majsstärkelse (25 g)
0,5 vaniljstång
2.5 dl mjölk 3%
15 g osaltat smör
2 dl vispgrädde

Garnering

färska jordgubbar, skivade
färska jordgubbar, hackade
florsocker att pudra över
röda vinbär

GÖR SÅ HÄR

- 1** Macaronbottnar: Sätt ugnen på 145 grader. Rita upp två cirklar, 19 cm i diameter, på bakplåtspapper. Lägg papprena på en plåt.
- 2** Blanda strösocker och 1.75 dl (100 g) gram florsocker i en bunke samt mandelmjöl och 2.25 dl (135 gram) florsocker i en annan bunke.
- 3** Vispa äggvitan till ett fast skum med elvisp. Tillsätt sockerblandningen (strösocker/florsocker) i omgångar och vispa tills det blir en seg maräng. Lagom fast och seg är marängen när den fastnar på vispen, bildar små toppar och är blank.
- 4** Vänd försiktigt ner mandelmjölsblandningen och karamellfärgen och blanda väl tills det blir en glansig smet. Fyll en spritspåse och spritsa ut smeten jämnt innanför de markerade cirkelarna. Börja i mitten och spritsa en cirkel som går runt, runt som en kanelsnäcka. Grädda bottnarna mitt i ugnen i cirka 20 minuter. Låt svalna helt innan montering.
- 5** Krämgrädde: Rör ihop äggulor, socker och maizena i en bunke. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och koka upp dem och stången tillsammans med mjölken i en kastrull. Plocka upp vaniljstången och vispa sedan ner den varma mjölken i äggblandningen. Blanda väl och håll sedan tillbaka alltsammans i kastrullen. Koka under konstant omrörning upp blandningen tills den tjocknat till en kräm. Häll ner vaniljkrämen i en bunke, tillsätt smöret och rör om tills det har smält. Låt krämen svalna i kylan. Vispa grädden löst i en bunke och blanda ner i vaniljkrämen.
- 6** Vänd undersidan upp på en av bottnarna. Spritsa eller stryk ut vaniljkrämen, cirka 1 cm in från kanten, det blir då lättare att få plats att "klistra" fast jordgubbarna. Täck kanterna av krämen med de skivade jordgubbarna och

lägg lite hackade jordgubbar över krämen. Lägg sedan den andra botten ovanpå. Pudra över florsocker och dekorera med röda vinbär. Servera tårtan inom några timmar.