



Mazarintårta med jordgubbar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **12**

Den här tårtan innehåller inget vanligt mjöl och är därför ett perfekt glutenfritt alternativ på fikabordet.

Tårtan blir godast med hemkokt vaniljkräm, förbered helst krämen kvällen före så att den hinner sätta sig. Mazarinmassan är gjord på egengjord mandelmassa, men det går bra att köpa färdig om man vill komma lättare undan. Tänk då på att använda mandelmassa som är av god kvalitet, den ska helst innehålla minst 50% mandel. Om du inte skulle hitta färska jordgubbar i affären kan du även testa med andra färska bär eller frukter, alternativt använda dig av frysta. Men se då till att låta bäran rinna av ordentligt innan du lägger dem på tårtan.



INGREDIENSER



Mazarinbotten

300 g mandelmassa

150 g smör (rumstempererat)

3 st ägg

0.75 dl mandelmjöl

1 msk smör till formen

0.5 dl mandelmjöl, till formen

Fyllning

3 dl vaniljkräm, hemkokt

3 dl vispgrädde

1 tsk vaniljsocker (eller 1 krm vaniljpulver)

Garnering

1 liter svenska jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1

Mazarinbottnar. Blanda mandelmassan i hushållsassistent med vingen som insats. Det går också bra att använda elvispens krokar. Låt mandelmassa blandas en liten stund i maskinen, rör sedan ner smöret lite i taget. Detta för att undvika klumpar. Blanda i äggen, ett i taget. Vänd till sist ner mandelmjölet, och låt massan bara gå ihop, den ska inte överarbetas. Smörj en pajform med löstagbar kant med smör. Bröa med mandelmjöl. Fyll formen med mazarinmassan och bred ut den jämnt. Grädda i mitten av ugnen i 175 grader ca 20 minuter eller tills den blivit gyllene i färgen. Ta ut ur ugnen och låt svalna innan den försiktigt lossas från formen.

2

Fyllning. Bred ut en rejält lager vaniljkräm på den avsvalnade mazarinbotten. Vispa grädden tillsammans med vaniljsockret, bred ut över vaniljkrämen.

3

Garnering. Skölj och ansa jordgubbarna, dela dem i halvor och garnera tårtan med dessa. Dekorera gärna med ett par blad citronmeliss.