

# Jordbærtærte

Opskrift til 8-12 stykker

## Ingredienser

### Mørdejsbund

- 200 g hvedemel
- 70 g flormelis
- et godt nip salt
- 130 g blødt smør
- 3 spsk. vand

### Marcipancreme

- 150 g marcipan
- 100 g blødt smør
- 100 g sukker
- 2 æg

### PULVER Vaniljecreme

- 1 pose vaniljecremes-pulver
- 400 ml mælk

### HJEMMELAVET vaniljecreme

- 1 vaniljestang + 3 spsk. sukker
- 2 past. æggeblommer
- 1 spsk. majsstivelse
- 3 dl sødmælk
- 2 dl piskefløde

### Chokolade og bær

- 100 g mørk chokolade
- 1 eller 2 bakker friske jordbær
- evt. 1 håndfuld friske blåbær eller frisk mynte

## Sådan gør du

### MØRDEJSBUND:

1. Tag smør ud og lad den blive blød, tænd også ovnen på 180 grader varmluft
2. Kom ingredienserne til bunden en skål og rør det godt sammen. Pres det ned i en tærteform (min måler 28 cm), og stik med en gaffel rundt her i. Bag i ovnen i 7-8 minutters tid.

### MARCIPANCREME + CHOKOLADE:

1. Kom ingredienser til cremen i skålen (du behøver ikke gøre den rent) og pisk nu dette sammen.
- Opskrift printet fra [www.juliebruun.com](http://www.juliebruun.com)
- side 1 af 2

Kom denne creme over den letbagte mørdejsbund. Ind i ovnen igen i 7-8 minutter, til cremen virker fast og let gylden.

2. Hak chokoladen groft og kom over bunden, lad den smelte og smør det tyndt ud. Pyt med at bunden under krakkelerer en smule.

#### VANILJECREME:

1. For den nemme version pisk pulver og mælk sammen og lad det køle af i køleskabet i 15 minutter. Når bunden er kold og vaniljecremen er fast, smøres cremen forsigtigt ud over bunden
2. For den hjemmelavet: flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bland dem på skærebrættet med sukker. I en skål pisker du det her vaniljesukker, æggeblommer, og majsstivelse. I en gryde varmes mælken op til den koger. Hæld mælken over til æggeblandingen i skålen og pisk løbende. Så skal det tilbage i gryden og røres i, mens det kommer op og koge. Når det er tykt - tag det af varmen og kom på en tallerken. Dæk med film, som trykkes godt ned over cremen, så der ikke er luft (lager sådan en træls skorpe).
3. Pisk fløden til en let skum
4. Når cremen er kølet HELT af, blandes den forsigtigt med flødeskummen og det smøres på den HELT afkølede bagte bund med chokolade.

1. Top med friske bær og server