

Mettes jordbærtærte

Til 2 tærter skal der bruges

Ca. 800 g mørdej

Ca. 800 g mazarin-masse

400 g creme

400 g flødeskum

Chokolade til smeltning

Jordbær til pynt ovenpå tærterne

Mørdej

400 g hvedemel

160 g flormelis

200 g usaltet smør (blødt)

1½ hele æg (pasteuriserede)

2 æggeblommer

1½ knivspids fint salt

Alle ingredienser blandes kun lige sammen i røremaskinen.

Mazarin-masse

210 g kransekagemasse

210 g sukker

210 g usaltet smør (blødt)

2 hele æg (pasteuriserede)

42 g. hvedemel

Kransekagemasse og sukker røres sammen med en spartel til det er jævnt. Tilsæt derefter det bløde smør lidt efter lidt til det er kørt ud i massen. Æggene tilføjes et efter et. Til sidst tilføjes melet.

Mazarin-massen skal køre så kort tid i røremaskinen som muligt, så den færdige masse ikke koger op når den kommer i ovnen.

Crème

220 g sødmælk

6 æggeblommer

15 g majsstivelse

52 g sukker

1,5 tsk. vaniljesukker

5,5 g gelatine

Mælk, vaniljesukker og halvdelen af sukkeret koges op. Gelatinen sættes i blød. Resten af sukkeret blandes sammen med majsstivelsen.

½ minut før mælken koger, blandes æggeblommer og sukkeret blandet med majsstivelse i.

Når mælkemassen koger hældes halvdelen af mælkemassen over æggemassen. Det blandes godt og det hele kommer tilbage i gryden. Det koges op til det begynder at boble godt – HUSK at røre godt rundt i gryden hele tiden så det ikke brænder på.

Den blødgjorte gelatine tilsættes massen og blandes godt. Hældes ud i en flad bakke, dækkes med film og stilles til køl. Når massen er helt kold, piskes den op og vendes med 400 g pisket flødeskum, så man får en flødecreme.

Sådan samles jordbærtærten

Mørdejen rulles ud, ca. 3 mm tyk og puttes i en tærteform Ø20. Mazarinmassen hældes i og tærten bages ved 170 grader i ca. 15 min eller til den er gylden.

Mens tærten køler af, smeltes chokolade over vandbad og smøres på kagen når den er afkølet. Cremen kommes ovenpå chokoladen og jordbær fordeles herpå.

