

IDA'S JORDBÆR TÆRTE

MØRDEJS BUND

- 150 gram smør
- 75 gram flormelis
- 240 gram hvedemel
- 25 gram koldt vand

Bland smør og flormelis til det er klumpefrit, bland derefter vand og hvedemel i til massen er ensartet, pas på ikke at røre dejen for meget.

Rul dejen ud på bagepapir med en lille smule mel til en cirkel med en diameter på ca. 24 cm, prik bunden med en gaffel.

KRANSEKAGEMASSE

- 100 gram marcipan
- 50 gram sukker
- Æggehvite

Bland marcipan og sukker til det er en klumpefrit, bland æggehviden i, til massen er ensartet. Fyld kransekagen i en sprøjte pose med en stjerne tyl. Sprøjt forsigtigt en dråbekant på mørdejsbunden.

MAZARINMASSE

- 50 gram marcipan
- 50 gram sukker
- 50 gram blødt smør
- 1 æg
- 1 spsk maizena mel

Bland marcipan og sukker til det er klumpe frit, rør smørret i, og derefter ægget, rør til massen er homogen. Tilsæt maizenaen og rør den ud i massen.

Smør mazarinmassen på mørdejsbunden så det ligger helt ud til kransekagekanten.

Bag nu tærte bunden ved 180 grader til mazarin og kransekage kanten er pænt gylden brun.

CITRON-VANILJE MOUSSE

- 250 gram fløde 38%
- 60 gram pastorerede æggeblommer
- 60 gram sukker
- Vanilje korn
- Fint reven skal af 1/2 citron
- 3 blade gelatine

Udblød gelatinen i koldt vand.

Pisk fløden til let skum og stil til side, pisk i en anden skål æggeblommer, sukker, vaniljekorn og citronskal til en luftig æggesnaps.

Smelt gelatinen i en lille gryde med 2 spsk. af flødeskummet - hæld hele massen hurtigt ned i æggesnapsen og pisk det hurtigt sammen, pisk derefter 1/3 del af flødeskummet i æggesnapsen, og vend derefter det sidste flødeskum i.

Hvis moussen er tyndt flydende skal den have lov til at sætte sig i køleskabet til den er middel fast. Når moussen har fået den rigtige konsistens fordeles den på mazarin delen af tærtebunden.

Læg halverede jordbær på cremen til alt cremen er helt dækket med jordbærstil tærten i køleskabet en halv times tid så den lige kan sætte sig lidt.

Med ønsket om en rigtig skøn sommer ☺