



SOMMARENS GODASTE

Jordgubbstårta

INGREDIENSER

TÄRTBOTTEN 8-10 bitar
4 ägg
2 dl strösocker
rivet skal av ½ citron
+ 1 msk citronsaft
2 dl vetemjöl

FYLLNING
1 liter färska jordgubbar
3 dl grädde
Kallvispad vaniljcrème
2 dl grädde
1 ½ msk socker
2 äggulor
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

TÄRTBOTTEN: Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda i citronskal och saft. Rör ner mjölet blandat med bakpulver. Häll i smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i 175 grader varm ugn i ca 35 minuter. Prova med en sticka att kakan är torr. Låt svalna. Dela i tre tårtbottnar. Skiva färska jordgubbar, spara jordgubbar att garnera med. Lägg de skivade jordgubbarna på första lagret i tårtbotten. Gör vaniljcrèmen, vispa grädden till en fast grädde, rör ihop äggulor, socker och vaniljsocker i en annan bunke. Blanda sedan grädde och ägg/sockerblandningen försiktigt. Lägg denna blandning på andra lagret av tårtbotten. Vispa grädden och garnera hela tårten med grädde. Garnera grädden med färska hela eller delade jordgubbar.

Mums!



SOMMARENS GODASTE

Jordgubbstårta

INGREDIENSER

TÄRTBOTTEN 8-10 bitar
4 ägg
2 dl strösocker
rivet skal av ½ citron
+ 1 msk citronsaft
2 dl vetemjöl
1 1/2tsk bakpulver

FYLLNING
1 liter färska jordgubbar
3 dl grädde
Kallvispad vaniljcrème
2 dl grädde
1 ½ msk socker
2 äggulor
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

TÄRTBOTTEN: Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda i citronskal och saft. Rör ner mjölet blandat med bakpulver. Häll i smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i 175 grader varm ugn i ca 35 minuter. Prova med en sticka att kakan är torr. Låt svalna. Dela i tre tårtbottnar. Skiva färska jordgubbar, spara jordgubbar att garnera med. Lägg de skivade jordgubbarna på första lagret i tårtbotten. Gör vaniljcrèmen, vispa grädden till en fast grädde, rör ihop äggulor, socker och vaniljsocker i en annan bunke. Blanda sedan grädde och ägg/sockerblandningen försiktigt. Lägg denna blandning på andra lagret av tårtbotten. Vispa grädden och garnera hela tårten med grädde. Garnera grädden med färska hela eller delade jordgubbar.

Mums!



SOMMARENS GODASTE

Jordgubbstårta

INGREDIENSER

TÄRTBOTTEN 8-10 bitar
4 ägg
2 dl strösocker
rivet skal av ½ citron
+ 1 msk citronsaft
2 dl vetemjöl
1 1/2tsk bakpulver

FYLLNING
1 liter färska jordgubbar
3 dl grädde
Kallvispad vaniljcrème
2 dl grädde
1 ½ msk socker
2 äggulor
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

TÄRTBOTTEN: Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda i citronskal och saft. Rör ner mjölet blandat med bakpulver. Häll i smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i 175 grader varm ugn i ca 35 minuter. Prova med en sticka att kakan är torr. Låt svalna. Dela i tre tårtbottnar. Skiva färska jordgubbar, spara jordgubbar att garnera med. Lägg de skivade jordgubbarna på första lagret i tårtbotten. Gör vaniljcrèmen, vispa grädden till en fast grädde, rör ihop äggulor, socker och vaniljsocker i en annan bunke. Blanda sedan grädde och ägg/sockerblandningen försiktigt. Lägg denna blandning på andra lagret av tårtbotten. Vispa grädden och garnera hela tårten med grädde. Garnera grädden med färska hela eller delade jordgubbar.

Mums!



SOMMARENS GODASTE

Jordgubbstårta

INGREDIENSER

TÄRTBOTTEN 8-10 bitar
4 ägg
2 dl strösocker
rivet skal av ½ citron
+ 1 msk citronsaft
2 dl vetemjöl
1 1/2tsk bakpulver

FYLLNING
1 liter färska jordgubbar
3 dl grädde
Kallvispad vaniljcrème
2 dl grädde
1 ½ msk socker
2 äggulor
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

TÄRTBOTTEN: Vispa ägg och socker vitt och pösigt. Blanda i citronskal och saft. Rör ner mjölet blandat med bakpulver. Häll i smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i 175 grader varm ugn i ca 35 minuter. Prova med en sticka att kakan är torr. Låt svalna. Dela i tre tårtbottnar. Skiva färska jordgubbar, spara jordgubbar att garnera med. Lägg de skivade jordgubbarna på första lagret i tårtbotten. Gör vaniljcrèmen, vispa grädden till en fast grädde, rör ihop äggulor, socker och vaniljsocker i en annan bunke. Blanda sedan grädde och ägg/sockerblandningen försiktigt. Lägg denna blandning på andra lagret av tårtbotten. Vispa grädden och garnera hela tårten med grädde. Garnera grädden med färska hela eller delade jordgubbar.

Mums!

