

Prova



SOMMARENS GODASTE

Jordgubbstårta

INGREDIENSER

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

TÅRTBOTTEN: 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 tårtan med grädde.

Garnera grädden med färska hela eller delade jordgubbar.



MELLANSVENSKA ODLARE

Mums!