

## Jordbærtærter - 8 små

### Mørdej

200 gram hvedemel  
100 gram blødt smør  
80 gram flormelis  
1 stort æg.  
½ tsk. Vanilje pulver (eller kardemomme)  
2 bakker friske jordbær

### Sådan gør du

Brug gerne en håndmixer eller røremaskine. Mel, smør, vanilje og flormelis køres til det smuldrer og ligner rasp (ikke for længe). Ægget kommes i og der æltes hurtigt til dejen har samlet sig til en ensartet klump. Pakkes i film og hviler i køleskabet 1 time. Herefter rulles den tyndt ud ½ cm. tykkelse og skæres rundt i 10 cm ipå et melet bord. Kommes i smurte tærteforme, hvor kanten skæres pænt og bages ved 185 grader til gylden og sprød (ca. 10 min. ) OBS husk den skal bages igen med mazarinmassen, så den skal ikke have for længe.

### Mazarinmasse

200 gram marzipan  
200 gram sukker  
200 gram blødt smør  
80 gram hvedemel  
3 mellemstore æg

### Sådan gør du:

Pisk marcipan, sukker og smør sammen til en ensartet masse. Kom æg i et af gangen så dejen samler sig hver gang inden der kommes et nyt æg i. til sidst vendes melet i. massen hviler 1 time før brug. FylDES i kolde tærteskaller op til lige under kanten og bages ved 165 grader i ca. 15 min. Køles af og kan nu pensles med smeltet chokolade eller laves færdig med vaniljecreme og friske jordbær.

## opskrift - fortsat

FylDES i kolde tærteskaller op til lige under kanten og bages ved 165 grader i ca. 15 min.

Køles af og kan nu pensles med smeltet chokolade eller laves færdig med vaniljecreme og friske jordbær.

### Vaniljecreme

4 dl. god piskefløde eller creme fraiche 38%  
2 tsk. Vaniljesukker  
1 tsk. citron el. limeskal

### Sådan gør du:

I en kold metalskål piskes alle ingredienserne luftigt og når der trækkes kraftige spor efter piskeriset, er cremen klar. Kan smages til med mere vanilje eller citron alt efter smag. Kommes på sprøjtepose og er nu klar til anretning af jordbær tærte.

Der går 2-3 jordbær pr. tærte. De halveres og anrettes på vaniljecremen. Pyntes evt. med sommerblomster som hjulkrone, hyldeblomst eller blå stedmor

**Nu er der kun tilbage at nyde hver en mundfuld - Velbekomme!**