

Jordbærtærte

med chokoladebund



Layout, tekst, foto: Janne Aarre 2008 www.golfognatur.dk

1/2 portion mørdej:

150 g hvedemel
150 g grahamsmel
200 g smør
100 g rørsukker
1 æg

Kagecreme:

2 æg
2 spsk. rørsukker
1 spsk. maizena
2 1/2 dl mælk
1/4 stang vanille

1 bakke jordbær

1 plade mørk chokolade - 70%

4-5 blade husblas og 1 1/2 dl. frugtsaft

Dag 1

Det kolde smør hakkes i melet med en kniv og det hele smuldreres til det har en jævn konsistens. Sukker blandes i og til sidst, ægget. Dejen æltes. Tag halvdelen af dejen fra og læg den i fryseren, så er der dej til den næste tærte! Mørdejen afkøles i ca. 1 time.

Den afkølede dej udrulles til en cirkel stor nok til at beklæde en tærteform. Brug en paletkniv til at løfte dejen af bordet. Tryk kanten godt fast. Lav et par huller i dejen med en gaffel. Sættes i en 200 gr. varm ovn i ca. 20 min. Tag formen ud og stil tærten til afkøling.

Bræk chokoladen i små stykker og læg den i en skål. Benyt eftervarmen i ovnen til smeltningen. Tærten pensles med den flydende chokolade. Stil tærten i køleskab natten over, så chokoladen er helt stivnet.

Dag 2

Pisk æg, sukker sammen i gryden. Tilsæt maizena, mælk og vanille. Alt bringes til kogepunktet under stadig piskning. Cremen stilles til afkøling.

Cremen lægges i tærtebunden. Jordbærrene renses, skæres i skiver og lægges ovenpå cremen.

Husblasen udblødes i en kop med koldt vand i ca. 5 min. Tages op og smeltes i en kop i vandbad og røres i frugtsaften. Når saften er ved at stivne hældes den over jordbærrene.

Serveres kold.

Velbekomme