

## Jordbærtærte - opskrift på jordbærtærte

- ½ dl sukker
- 1 æg
- 3 dl hvedemel
- ½ tsk salt
- 1 tsk vaniljesukker
- 100 g margarine eller smør

til pynt

- jordbær
- flødeskum

Fyld

- 2 dl piskefløde (piskefløde)
- 3 spsk citronsaft
- 1 l jordbær
- 2 spsk majsstivelse
- 2 spsk sukker



Sådan laver du dejen: Tag ægget og pisk det. Tag en skål og kom salt, hvedemel, sukker og vanillesukker i og mix det med det valgte fedtstof. Kom så ægget op i og lav det til en dej. Dejen skal hvile i 60 minutter. Find en form og kom dejen i den. Kom den i ovnen i 20 minutter ved 175 til 200 grader.

Sådan laver du fyldet: Tag 0,5 liter jordbær og kom den i en gryde og mas dem. Kom så sukker, maizena og citronsaft op i og varm det op, mens du passer det. Pisk fløden til flødeskum og bland det med jordbærmassen (når den er blevet kold). Kom blandingen over i formen og pynt med fløde og bær.

# Jordbærtærte med marcipan

## Ingredienser

- 400 g jordbær
- 150 g mel
- 100 g smør
- 85 g flormelis
- 4 spsk sukker
- 3 æg
- ½ dl piskefløde
- 100 g marcipan



Kom 75 gram smør, mel og flormelis i en skål og bland det. Kom så en æggeblomme i og lidt vand, så det hænger sammen. Stil dejen et køligt sted i tre timer. Kom de to sidste æg i en skål og pisk det sammen med sukker, kom så små stykker marcipan, fløde og det sidste smør op i. Kom dejen i et smurt fad og kom marcipan blandingen over. Slut af med at komme jordbærne over. Bag den i ovnen i en lille halv time ved 175 grader.