

Jordbærtærte

Mørdej:

250 gr blødt smør
100 gr sukrin gold
100 gr mandelmel
3 spsk fiberhusk
1 tsk bagepulver
2 æggeblommer
1 æg
1 tsk vaniljepulver



Rør alle ingredienser sammen til en ensartet masse og stilles på køl min. 1 time

Smør et tærtefad. Med fingrene presses mørdejen ud i formen. Bag ved 180 gr alm. Ovn i 15-20 min.

Marcipan:

250 gr mandelmel
75 gr sukrin gold
2 æggehvider
Ca 5 dråber mandelessens.

Rør alle ingredienser godt sammen og kommes på køl.

Når mørdejen har bagt 15-20 min rives marcipanmassen ud over og bages videre i ca 7 min.

Lad kagen køle helt af.

Kagecreme:

2 æggeblommer
2 dl. Mandelmælk. Jeg bruger usødet med 0 gr kh. I fra Alpro
30 gr sukrin gold
1 tsk vanilje pulver. (Jeg bruger dr. Oetker vaniljepaste)



Kom ingredienser i en tykbundet gryde og stil på ca 6 på komfuret. Mit går op til 9. Det må ikke koge. Rør rundt hele tiden. Når det er godt varmt kommes ca ½ tsk thickening agent powder fra rawfoodshop i og røres godt rundt. Når det begynder at tykne tages det af varmen, i en skål med film helt ned på cremen så der ikke dannes skind ovenpå. Derefter på køl til det er helt kold.

Når kagen er helt kold blandes kagecreme med 1,5 dl færdigpisket flødeskum og kommes over. Pynt med jordbær og evt chokoladespåner.