



JORDBÆRTÆRTE - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

Bund:

150 g Margarine
 150 g Sukker
 1 Æg
 200 g Mel
 1 spsk. Vanillepulver

Creme:

175 g Flødeost
 175 g Creme Fraîche
 100 g Sukker
 2 Æg



Sådan gør du:

Bund:

Rør smør og sukker blødt. Tilsæt æg, mel og vanillepulver. Rør det hele godt sammen. Dejen fordeles i bunden af en springform eller tærteform – foeret med bagepapir. Tryk noget af dejen lidt op af siderne. Dejen er lidt "smattet", så brug endelig masser af mel på fingrene.

Creme:

Alle ingredienserne røres godt sammen – og fordel cremen i midten af bunden.

Bages ved 175°C i ca. 40 min.

Afkøl kagen og dæk den med friske jordbær.

Tips:

Du kan bruge alle mulige typer bær – og bærpuré. Alt efter smag og behag. Kan også toppes med hakket chokolade og nødder. Kan også bages i små linse- eller muffinsforme. Kan fryses.

Velbekomme...