



DESSERT

# Jordgubbstårta

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Jordgubbstårta Deluxe

Viktigt att du hittar riktigt fina färska jordgubbar.



## INGREDIENSER

1.5 dl vetemjöl  
3 dl socker  
1 msk vaniljsocker  
1 dl hackade hasselnötter  
1 krm salt  
100 g smör  
3 st ägg  
1 liter jordgubbar  
6 dl vispgrädde  
1 påse mandelflarn

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda allting i en bunke (börja med de torra ingredienserna) och häll sedan över i en brödad form.
- 2** Grädda i mitten av ugnen på 175 grader i cirka 20 minuter.
- 3** När du tar ut kakan ska den gärna vara lite kladdig inuti men ha fått en hård yta. Låt den nu svalna.
- 4** Ställ sedan in den i kylskåpet och låt den stelna.
- 5** Vispa grädde och täck tårtbotten med.
- 6** Garnera med tunt skivade färska jordgubbar över hela tårtan.
- 7** Innan servering strö gärna lite mandelflarn över jordgubbarna.