



DESSERT

Jordgubbstarteletter

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Efter en mättande förrätt och två tunga varmrätter på en skördefest i Frankrike serverades vi dessa delikata tarteletter. De var himmelska, även om jag gillar hallon bättre.

Dryckestips:KLASSISK KOMBINATIONEtt glas champagne är en dröm till denna dessert. Louis Roederer Carte Blanche är en favorit. Den är listad som söt men smakar inte klibbigt sött på grund av sin friska syra. Det är därför den går så väldigt bra till jordgubbstarte letterna, som också är både söta och friska.



INGREDIENSER

Mördeg

3 dl vetemjöl
0.5 dl florsocker
150 g smör
1 äggula

Vaniljgrädde

0.5 vaniljstång

0.5 ägg
1 dl vispgrädde
1 dl vispad grädde
2 msk strösocker
0.5 msk maizena majsstärkelse
0.5 lime, rivet skal av

Garnering

250 g färska jordgubbar eller hallon
1 dl aprikosmarmelad eller rödvinbärsgelé
1 msk vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda mjöl, socker och smör i en matberedare, eller nyp snabbt ihop för hand. Tillsätt äggulan och mixa igen till en deg. Tryck ut degen i åtta tarteletteformar av metall, 10 cm i diameter, eller tolv muffinsformar av aluminium. Låt stå kallt i minst 30 minuter.
- 2** Värm ugnen till 225°. Grädda mitt i ugnen i cirka 10 minuter. Låt svalna och ta sedan ur mördegsskalen från formarna och lägg dem i pappersformar.
- 3** Dela vaniljstången på längden och skrapa ut vaniljfröna. Vispa samman ägg, 1 dl grädde, strösocker och maizena i en kastrull. Tillsätt vaniljstång och frön och låt sjuda under vispning tills krämen tjocknar, den ska inte koka. Låt krämen svalna och ta upp vaniljstången.
- 4** Vispa grädden och blanda den med vaniljkrämen och rivet limeskal. Dela jordgubbarna. Smält marmeladen med vatten i en kastrull på svag värme och vispa den slät. Fyll mördegsskalen med vaniljgrädde, lägg på jordgubbar och pensla med aprikosmarmelad eller gelé.