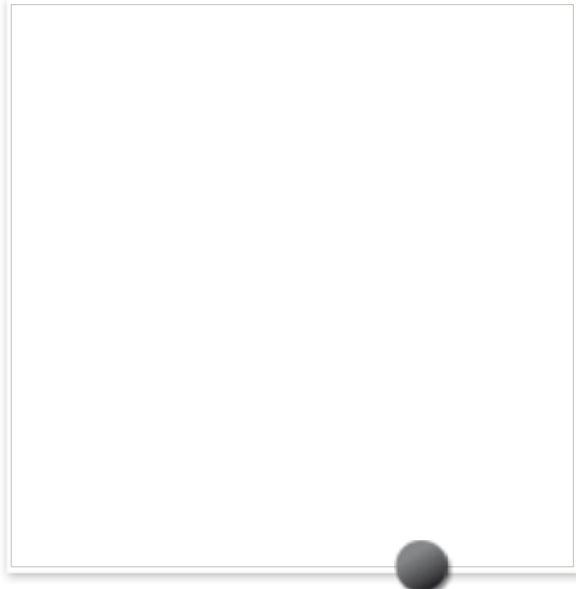


Det här är ett recept av många som du hittar i den stora kokboken på

Jordgubbstårta med vit choklad



Ingredienser

Satser: 1

4 st Ägg

3.5 dl Strösocker

4 dl Vetemjöl

1 msk Bakpulver

60 g Jordgubbar

3 msk Vatten

Kockens arbetstid: 30 min

Pris per sats: 16.00 kr

Betyg: 0 (0 röster)

Gör så här:

Värm ugnen till 175°C. Klä en bakform, 20 cm i diameter, med en hög krage av bakplåtspapper. Vispa ägg och socker ljust och pösigt, i 5-7 min. Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Mixa jordgubbarna till en slät puré. Blanda jordgubbspurén med vattnet och värm blandningen i en kastrull. Sikta ner mjölet i tre omgångar i äggsmeten. Rör några gånger mellan varje siktning. Tillsätt purén och vispa försiktigt till en jämn smet. Häll smeten i bakformen.

Grädda botten i cirka 1 timme.

Skölj, rensa och skiva jordgubbarna. Blanda dem med sockret i en kastrull. Mosa jordgubbarna så att det bildas lite vätska (eller mosa dem helt om du föredrar det). Låt kompotten koka i cirka 30 sek, ta av från värmen och låt svalna.

Bryt chokladen i bitar och smält den i en värmetålig skål som du placerar över ett vattenbad i en kastrull med sjudande vatten. Låt chokladen svalna. Vispa smör och philadelphiaost krämigt.

Vispa ner chokladen och tillsätt önskad mängd florsocker.

Färga frostingen med pastafärg om du vill. Tårtan behöver naturligtvis inte färgas rosa, utan är lika fin i vitt eller kanske i någon helt annan färg.

Sätt ihop tårtan

Dela botten i tre delar. Lägg den första botten på ett tårtfat eller en tårtbricka. Bred ut ett jämnt lager jordgubbskompott över botten. Upprepa tills du har använt två botten. Lägg den sista botten överst med den skurna sidan ner. Bred ett tunt lager vit chokladfrosting över hela tårtan. Låt den sedan stå i kylan i 20 minuter eller tills frostingen har stelnat något. Lägg på ett tjockare lager frosting över hela tårtan.

Fyll en spritspåse med en liten rund tyll och spritsa små klickar längst ner runt om hela tårtan.

Dekorera med färska blommor och kanske en liten vimpel gjord av en grillpinne och ett vackert

papper.

Mathem levererar handplockade varor, direkt hem till dörren. Vi är Sveriges största mataffär på Internet med över 10.000 varor i sortimentet. I sortimentet hittar du såväl ekologiskt och premium som laktosfritt och storpack. Och allt däremellan.