

Jordgubbstarteletter

Ett recept som publicerades i Femina nr 5 maj 2008 men som jag gjort smärre förändringar i.



Recept för 6 personer

Tarteletter

1 färsk rulle smördeg
1 äggula
 $\frac{3}{4}$ dl florsocker
 $\frac{1}{2}$ dl balsamvinäger
ca 5 dl färska jordgubbar
2 äggulor
1 $\frac{1}{2}$ msk florsocker
1 vaniljstång
2 dl vispgrädde
litet florsocker till serveringen

Kommentar till råvaror

I skrivande stund har ännu ej de svenska jordgubbarna kommet i handeln så därför valde vi italienska gubbar när vi provlagade och som visade sig vara prima för ändamålet.

Vi ersatte dessutom den föreslagna vaniljyoghurten med vaniljgrädde, gjord på äkta vaniljstång.

Gör så här

Tarteletter:

Ha smördegen så kall som möjligt och arbeta snabbt med degen! Lossa degplattan från pappret, men ha pappret kvar som underlag. Skär sedan upp smördegen i 12 rutor på 9 x 9 cm. Stansa ut ett hål, 5 cm i diameter, i 6 av plattorna. Lägg en degplatta med hål ovanpå varje degplatta utan hål. Pensla försiktigt med uppvispad äggula, obs ej på snittytorna. Baka på bakpappersklädd plåt och grädda i 200°C varm ugn tills de rest sig och fått litet färg, c:a 10 min.

Marinerade jordgubbar:

Rör ut $\frac{3}{4}$ dl florsocker i balsamvinägern. Lägg ner skivade jordgubbar och låt stå och marinera i c:a 30 min. Rör om då och då.

Kallrörd, fast vaniljvisp:

Rör de båda gulorna med 1 $\frac{1}{2}$ msk florsocker, så det blir litet pösigt.

Dela vaniljstången på längden, skrapa noggrant ut vaniljfröna i gulblandningen.

I separat skål, handvispa grädden riktigt fast. Vänd ner gulblandningen försiktigt i den vispade grädden.

Vid servering:

Lägg en klick vaniljvisp i botten av tarteletten. Låt jordgubbarna rinna av och fördela ovanpå vaniljen. Pudra litet florsocker över. Servera!

Vin: Till jordgubbstartletterna serveras Château du Juge 2005 / 4197/