

Bärtårta

En sommarklassiker!

Receptet beräknat till 8–10 personer. Serveras eventuellt med vispad grädde.

Ugnsvärme

200 grader.

Mördeg

2 1/4 dl vetemjöl

3 msk florsocker

1 äggula

100 g smör

1. Gör mördegen, låt vila kallt minst en halvtimme.
2. Kavla degen. Klä en ca 25 cm:s form och låt degen gå över kanten.
3. Grädda ca 20 minuter.

Vaniljkräm

3 dl kaffebrädd

2 äggulor

2 tsk majsensmjöl

2 tsk strösocker

2 tsk vaniljsocker

2 blad gelantin

1 dl vispad grädde

1. Blanda kaffebrädd, äggula, majsensmjöl, socker och vaniljsocker i en kastrull. Sjud under vispning tills det tjocknat.
2. Vattenlägg, krama ur och smält gelantinbladen i den varma krämen. Låt krämen kallna.
3. Rör ner den vispade grädden.
4. Häll vaniljkrämen i smördegsskalet.

Bärgelé

4 blad gelantin

3 dl koncentrerad hallonsaft

ca 2 hg g djupfrysta hallon

ca 2 hg djupfrysta blåbär

1. Vattenlägg, krama ur och smält gelantinbladen i hallonsaften.
2. Tillsätt de frusna bären.
3. Häll bär och hallonsaft försiktigt över vaniljkrämen. Ställ tårtan i kylan.