

# Mazarintårta med vinbär och hallon.

Ta till vara på sensommarens bär i den här härliga mazarintårtan med mascarponekräm. Själva kakan kan du förbereda dagen innan och förvara i kylen. Gör sedan mascarponekrämen och dekorera med bär precis innan servering.



20 MIN

Bakverk

Kräftskiva

Bär

Desserter

## Mazarintårta med sensommarbär

### Ingredienser:

400 g mandelmassa  
175 g mjukt smör  
4 ägg  
1 tsk vaniljsocker  
3/4 dl vetemjöl  
100 g mandelspån + smör till formen  
3 dl vispgrädde  
250 g mascarpone  
2 msk florsocker  
saft och skal från 1/2 citron  
vinbär, hallon eller andra bär

### Gör så här:

1. Riv mandelmassan.
2. Blanda det mjuka smöret med mandelmassan krämigt. Tillsätt äggen, ett i taget.
3. Tillsätt vaniljsockret och vetemjålet. Rör till en slät smet med hjälp va en slickepott.
4. Smörj en form med löstagbar kant och bröa med mandelspån. Fyll formen med smeten och grädda i 200 °C i cirka 25 minuter. Låt svalna helt.
5. Vispa grädden mjuk, tillsätt mascarponen och rör till en slät smet. Ha i florsocker, saft och skal från citronen.
6. Bred mascarponekrämen över kakan och toppa med sensommarens bär. Servera direkt.



Spara i lista

## Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

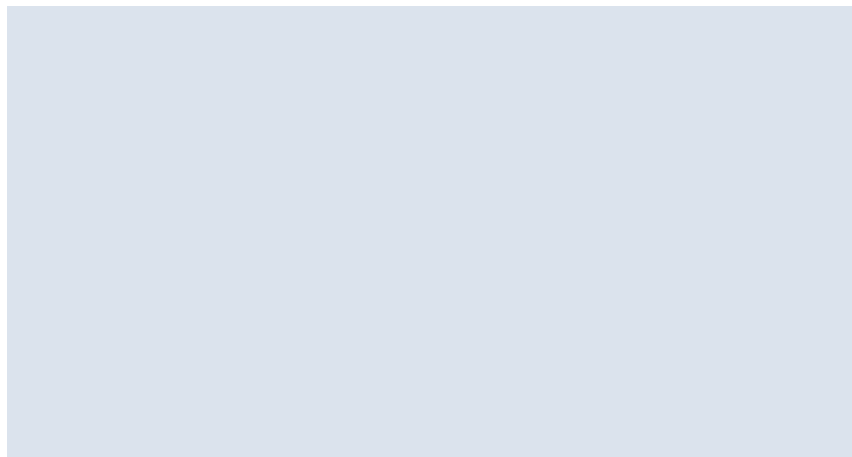
109,00 kr

---

Och vad passar inte bättre till denna dessert än ett ädelrötat dessertvin?

Noble Late Harvest från Nederburg har en kryddig, fruktig doft av mango, nektar, honung och apelsinmarmelad. Söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Syra och sötma i perfekt balans. Elegant och lång eftersmak.

### Fler recept till kräftskivan:





## Kantarell och grönkålpizza.

Klockrent tilltugg tillsammans med kräftorna!

[Läs mer](#)

---



## Baka eget rostbröd och servera med en härlig färskoströra.

Linnéa ger sitt bästa recept på rostbröd och tillhörande färskoströra. Ett måste på kräftskivan.

[Läs mer](#)

---



## 8 saker för en lyckad kräftskiva.

Tips på åtta smarta och snygga saker som förgyller kräftskivan.

**Läs mer**

---

Utskrift