

Hemgjord glasstårta med jordgubbar till midsommar.

Blir det midsommar utan svenska jordgubbar? Ja självklart, men den blir ju så mycket bättre med jordgubbar till desserten! Vi avslutar vår midsommarmeny med en härlig glasstårta med jordgubbar, en glasstårta du gör helt utan glassmaskin. Väldigt enkel att göra och så god att man smäller av.

Använd svenska, söta, solmogna jordgubbar i tårtan, då blir den ännu godare!



30 MIN

Midsommar

Dessert

Glasstårta med jordgubbar och vanilj

Ingredienser:

- 10 digestivekex
- 50 g smör
- 5 dl vispgrädde
- 1 burk sötd kondenserad mjölk
- 1 tsk vaniljpulver
- 1 L svenska jordgubbar

Gör så här:

1. Mosa kexen, smält smöret och blanda det med kexen.
2. Tryck ut i en ugnsfast form. Grädda i 175 °C i cirka 10 minuter. Tag ut ur ugnen och låt svalna helt.
3. Vispa undertiden grädden tills mjuka toppar bildas. Tillsätt sedan burken med den kondenserade mjölken och vaniljpulvret. Blanda allt väl.
4. Mixa jordgubbarna med en stavmixer och blanda i dom i gräddsmeten. Rör om väl. Häll glassmeten i formen, över kexbotten.
5. Frys in i minst 4 timmar, gärna över natten.
6. Tag fram glasstårten minst 30 minuter innan den ska ätas. Dekorera med färska jordgubbar och sommarblommor.
7. Glad midsommar!



Spara i lista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Till tårtan serverar du ett glas vin på ädelrötade druvor som är perfekt till desserter av frukt och bär.

Fler midsommarrecept



Så smaksätter du enkelt sillen till midsommar.

Nu för tiden är det superenkelt att smaksätta sin egen sill då det finns så många bra baser att använda sig av. Du behöver inte stå och göra egna inläggningar helt från början.

[Läs mer](#)



Marinerad rostbiff – perfekt på midsommarbuffén.

Det här receptet är en riktig storfavorit. Marinaden kan man antingen lägga direkt på köttet en stund innan det serveras. Eller så kan man låta köttet ligga och dra i marinaden över natten, det blir också himla gott.

[Läs mer](#)



Potatissallad med gräslök och pepparrot.

Ingen sommar utan potatissallad, eller hur! Det här receptet brukar jag ofta göra och folk tycker alltid det är himla gott. Hemligheten är att smaksätta med senap och finriven pepparrot. Det är en oslagbar kombination när det kommer till potatissallad!

[Läs mer](#)



Fetaost och melonsallad.

Salt fetaost och söt vattenmelon, vilken oslagbar kombination det är. Låt gärna salladen stå framme en liten stund innan den serveras så den inte är kylskåpskall, då smakar den ännu godare! Ett tips är att köpa en kvalitets-fetaost och inte salladsost. Fetaosten gör sig så mycket bättre med melonen.

Läs mer

Utskrift