

Klassisk jordgubbstårta med egen vaniljkräm.

En klassisk jordgubbstårta är svensk sommar i ett bakverk men passar även vid högtider och andra festliga sammanhang. Följer du receptet nedan kan vi utlova en himmelsk smakupplevelse!



50 MIN

Bakverk

Dessert

Sockerkaksbotten

Ingredienser:

3 ekologiska ägg
2 1/2 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
50 g smör
1 dl mjölk
3 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
smör och ströbröd till formen

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker vitt och riktigt pösigt.
3. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och vänd försiktigt ner det i

äggsmeten.

4. Smält smöret och rör i mjölken, blanda det med smeten.
5. Fyll en smord och bröad springform med löstagbar kant.
6. Grädda kakan i mitten av ugnen i 25–30 minuter. Prova med en sticka, den ska vara torr.
7. Låt kakan svalna helt innan du delar den i tre tårtbottnar.

Vaniljkräm

Ingredienser:

- 5 dl mjölk
- 1 vaniljstång
- 1 1/2 dl strösocker
- 7 ekologiska äggulor
- 3/4 dl majsstärkelse
- 50 g mjukt smör

Gör så här:

1. Koka upp mjölk med delad och urskrapad vaniljstång. Lyft ur stängen efter uppkoket.
2. Vispa strösocker, äggula och majsstärkelse vitt och pösigt.
3. Slå över den heta mjölken under vispning.
4. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och värm upp under kraftig vispning, håll över i en kall skål när blandningen tjocknat ordentligt.
5. Smält smöret i den varma krämen under vispning, fortsätt vispa tills krämen är slät.
6. Kyl vaniljkrämen i ett isbad eller i kylskåp.

Fyllning

Ingredienser:

- 5 dl färska jordgubbar
- 2 1/2 dl färska hallon
- 1 dl strösocker
- 3 dl vispgrädde
- Jordgubbar eller andra bär till garnering

Gör så här:

1. Mosa bären med strösocker. Bred ut det över den understa skivan av tårtbotten.
2. Lägg på nästa skiva och bred ut vaniljkrämen över den.
3. Lägg på den översta skivan, vispa grädden och bred den över och runt tårtan.
4. Garnera med färska bär och njut av din klassiska jordgubbstårta.

Vintips till klassisk jordgubbstårta:



Spara i lista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Vi rekommenderar det här dessertvinet från Nederburg i Sydafrika som är utmärkt gott till desserter med frukt och bär.

Se också



Midsommartårter och desserter.

Vi tipsar om 6 härligt somriga desserter och goda tårter som passar perfekt på midsommar. Det mesta med jordgubbar såklart!

[Läs mer](#)



Så väljer du vin till jordgubbar.

Vad ska man välja för vin till jordgubbar för att vinet inte ska upplevas syrligt och beskt?

[Läs mer](#)



Jordgubbsdrink.

Den här somriga drinken görs på jordgubbsinfuserad vodka som blandas med citronjuice, sodavatten och is. En blivande sommarklassiker!

[Läs mer](#)



Fantastiskt god hemmagjord vaniljglass.

Plocka fram din gamla glassmaskin och imponera på dina gäster!

Läs mer

Utskrift