

Jordbærtærte med vaniljemousse

10 - 12 portioner



Op til 30 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**tærteform; ø 22 cm
håndmixer**Mørdej:**150 g hvedemel
50 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
100 g smør
1 æggeblomme str. M/L
100 g mørk chokolade finhakket**Vaniljemousse:**1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
500 g friske jordbær**1 Mørdej:**

Bland hvedemel, sukker og vaniljesukker. Smuldr smørret i blandingen og saml dejen med æggeblomme. Ælt dejen hurtigt sammen, form den til en kugle og tryk den flad. Pak dejen ind i plastfilm, og læg den i køleskabet i mindst 30 minutter.

Tænd ovnen på 200°C traditionel varme.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, og læg den i en smurt tærteform, tryk dejen godt ud i formen og skær kanten fri for overskydende dej. Læg et stykke bagepapir oven på bunden og fyld op med tørrede linser, bønner eller kikærter, så dejen og siderne holdes på plads.

Bag tærtebunden nederst i ovnen i 15-20 minutter. Fjern forsigtigt bagepapiret med bøunnerne, og bag bunden i yderligere 5 min. til den er sprød og gylden. Drys straks hakket chokolade over den varme tærtebund og smør chokoladen ud i et jævnt lag. Lad tærtebunden køle helt af så chokoladen sætter sig.

Bagetid: 20 - 25 minutter



② Vaniljemousse:

Bland brevets indhold med 2½ dl letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed. Fyld tærtebunden med vaniljemousse. Skyld og rens jordbærrene og skær dem i skiver. Kom jordbærrene ovenpå vaniljemoussen. Bærrene kan evt. drysses med lidt vaniljesukker og pyntes med lidt mynte eller citronmelisse.

