

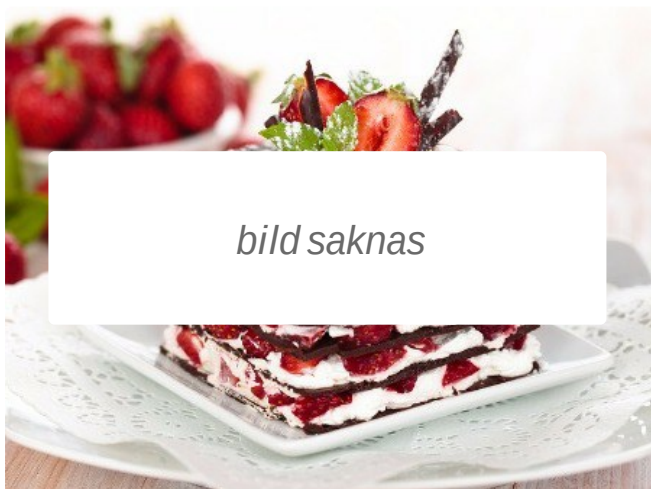


bild saknas

- ▮ 6 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Fest

SOMMARTÅRTA MED JORDGUBBAR OCH LEMONCURD*

Ingredienser ▮

- ▮ Mandelbotten
- 300 g mandelmassa
- 1 st ägg
- 2 st äggvitor
- ▮ Lemoncurd
- 2 st citron
- 2 st äggulor
- 1 st ägg
- 2 dl socker
- 100 g smör
- ▮ Garnering
- $\frac{1}{2}$ liter jordgubbar
- ▮ Tillbehör
- vispgrädde

Gör så här ▮

- Sätt ugnen på 175°C.
- Riv mandelmassa och rör ner ägg och äggvita (spara gulorna till lemoncurden).
- Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 20 minuter. Låt svalna.
- Tvätta citroner. Riv skalet fint och pressa ut juicen.
- Vispa äggulor, ägg och 2 dl socker några minuter en skål.
- Ställ skålen i vattenbad (kastrull med hett vatten) och tillsätt citronskal och -juice. Rör tills krämen tjocknat, ca 20 minuter.
- Skär smör i bitar. Klicka i dem under omrörning tills det smält. Låt svalna.
- Lägg bottnen på ett tårtfat. Bre på lemon curd.
- Halvera jordgubbarna och fördela dem över tårtan.
- Servera med vispad grädde.