

# Klassisk, enkel og frisk fraisier

## Ingrédients

- 2 æg
- 60g sukker
- 60g mel
- 15g smør
- 350g jordbær
- 2 spiseskefulde sukker
- 100g fløde
- 125g æggeblommer
- 125g sukker
- 40g majsstivelse
- 1 vaniljestang
- 200g jordbær
- 30g sukker
- 1,5g agar agar

## Préparation

1. Første jordbærtærte af sæsonen, her er vi!
2. Med en version, der ikke kan være mere klassisk: svampede kager (imbiberet med jordbær), vanilje mousseline, friske jordbær (masser) og jordbærgele til slut.
3. Kort sagt, intet kompliceret, men du skal alligevel have lidt arbejde og tålmodighed, før du kan nyde det  
Udstyr: Perforeret plade Mini skrå spatula Sprøjteposen Circle på 20 cm Rhodoid Ingredienser: Jeg har brugt Norohy vanilje fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 1 time 15 minutter + 15 minutters bagetid  
Til en jordbærtærte med 20 til 24 cm i diameter:  
Svampede kager: 2 æg sukker mel smør Smelt smørret og lad det køle af.
5. Pisk de hele æg med sukker i mindst 10 minutter, indtil blandingen hæver og bliver lysere.
6. Tilsæt det sigtede mel, bland godt, og tag derefter en lille del af dejen og bland den med det smeltede smør.
7. Endelig bland de to dejer forsigtigt, hæld i en cirkel med 20 cm i diameter og bag straks i den forvarmede ovn ved 180°C i cirka 15 minutter.
8. Lad køle af og pak ind i plastfolie indtil samlingen, så svampede kager forbliver bløde.
9. Jordbær: jordbær 2 spiseskefulde sukker Skær stilkene af jordbærene, og skær dem derefter i store stykker.
10. Drys dem med sukker, bland, og opbevar dem i køleskabet indtil samlingen.
11. Creme patissiere: fuldfed mælk fløde æggeblommer sukker majsstivelse 1 vaniljestang Varm fløden og mælken op med kornene fra vaniljestangen.
12. Pisk æggeblommerne med sukker og majsstivelse.
13. Når mælken er varm, hæld halvdelen over æggene mens du pisker godt, og hæld derefter det hele tilbage i gryden.
14. Lad det tykne over medium varme mens du rører konstant, og hæld derefter i en beholder og dæk med plastfolie.
15. Lad køle i køleskabet indtil cremen er ved stuetemperatur.
16. Mousseline: blødt smør Når creme patissiere er kølet af, pisk den for at løsne den, og tilsæt derefter gradvist det bløde smør mens du pisker kontinuerligt.

17. Din creme er klar, når smørret er helt inkorporeret, og cremen er godt luftig (det skal piskes i cirka 10-15 minutter ved medium hastighed).
18. Gå videre til samlingen.
19. Samling: jordbær cirka til kanten Placer din cirkel på din præsentationsplade.
20. Beklæd den med rhodoid, og læg derefter halvdelen af jordbærene rundt om kanten.
21. Skær svampede kagerne i to på tværs, og juster dem let hvis nødvendigt.
22. Placer den første halvdel i cirklen.
23. Filtrer de let sukkerede jordbær for at få saften, og imbiber svampede kagerne med halvdelen af saften.
24. Dæk svampede kagerne og jordbærene med mousseline, og tilsæt derefter 2/3 af de drænedede jordbær.
25. Tilsæt lidt mousseline, og derefter resten af jordbærene.
26. Dæk med den anden halvdel af svampede kager, imbiber den med resten af jordbærsaften, og afslut med resten af mousseline.
27. Glat overfladen godt, og placér jordbærtærten i køleskabet i mindst 2 timer.
28. Jordbærgele: jordbær sukker 1, agar agar Nogle jordbær til dekoration Skær stilkene af jordbærene og blend dem.
29. Varm den opnåede puré.
30. Bland sukkeret og agar agar, og hæld blandingen i regn i den varme puré.
31. Bland godt, og bring det i kog.
32. Fortsæt med at koge i 2 til 3 minutter mens du pisker regelmæssigt, og lad det derefter køle af.
33. Hæld til sidst over kagen, glat overfladen og sæt den tilbage i køleskabet i 2 timer.
34. Dekorér med nogle jordbær, og nyd!