

Nationaldagsbakelse



I dag firar vi Sveriges nationaldag med festligheter och god mat, vad passar då perfekt till fikat vid 15-snåret än bakelse med mazarinbotten, vaniljkräm och färska svenska jordgubbar. Receptet hittade jag på koken.se och det är Johan Sörberg som lagt upp det. Kombinationen av dessa tre smaker lyfter varandra till nya oanade höjder och det var väl värt den extra tiden det tar att göra egen vaniljkräm istället för att blanda pulver och mjölk.

Mazarinbotten

300 gram mandelmassa
130 gram smör
150 gram ägg, lätt vispade

Vaniljkräm

250 gram mjölk
50 gram strösocker
1 vaniljstång
20 gram majsstärkelse
60 gram äggula
30 gram smör

Dekoration

Jordgubbar

Mazarinbotten

Lägg mandelmassa och smör i en matberedare och kör tills det blivit en jämn massa. Tillsätt de lätt uppvispade äggen och blanda runt, bred ut massan i cirka 1 cm tjockt lager på långpanna med bakplåtspapper.

Grädda i mitten av ugnen på 175 grader, 10-12 minuter. Skär ut rundlar och låt de kallna.

Vaniljkräm

Koka upp mjölk, hälften av sockret och vanilj (urskrapade frön och stängen). Vispa äggulor, resten av sockret och majsstärkelsen luftigt. Vispa i äggsmeten i den varma mjölken, låt sjuda under omrörning ett par minuter.

Blanda i smöret, bred ut vaniljkrämen på bottnarna och toppa med skivade jordgubbar och eventuellt ätbara blommor