Jordbærlasagne (enkel jordbærdessert i form)



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 300 g Bixit havrekjeks
♥ 120 g smør

Vaniljekrem:
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g sukker
♥ 1 ss vaniljepasta
♥ 4 eggeplommer
♥ 35 g maisenna

Mascarponekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 250 g mascarpone
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Jordbærfyll og pynt:
♥ 3 store kurver jordbær

Fremgangsmåte

Kjeksbunn:
Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Press blandingen utover i bunnen av en ildfast form, ca. 20 x 30 cm (jeg bruker en litt mindre form, ca. 19 x 24 cm). Spar litt kjekssmuler til pynt. Sett formen i kjøleskapet i et par timer.

Lag imens vaniljekremen:
Ha melk, fløte, sukker og vanilje i en kjele. Gi blandingen et oppkok og ta kjelen av platen. Rør sammen eggeplommer og maisenna i en bolle. Tilsett litt av den varme fløtemelken og rør blandingen jevn. Fortsett med å spe med litt og litt av den varme fløtemelken av gangen og rør godt. Ha så hele blandingen tilbake i kjelen og varm opp på nytt under stadig visping. Når blandingen nærmer seg kokepunktet, vil du se at vaniljekremen tykner. La kremen koke noen sekunder under kraftig visping og ta så kjelen av platen. Ha kremen i en flat skål, dekk til med plastfolie, og av avkjøl vaniljekremen i kjøleskapet i et par timer til den er helt kald.

Mascarponekrem:
Til mascarponekremen piskes kremfløte, mascarpone, melis og vanilje sammen til du får en stiv krem.

Jordbær:
Rens jordbærene og del dem skiver.

Montering:
Finn frem den ildfaste formen med kjeksbunnen som har stått i kjøleskapet. Fordel over halvparten av mascarponekremen. Dekk med et lag jordbærskiver. Fordel over vaniljekremen. Dekk med et nytt lag jordbærskiver. Ha så over resten av mascarponekremen.

Dekk til formen med plastfolie og la den stå kaldt i minst 4 timer og gjerne over natten.

Fjern folien og pynt toppen med kjekssmuler og jordbær. Oppbevar desserten i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Denne jordbærdesserten kan med fordel lages klar dagen i forveien, men pynt på serveringsdagen så bærene på toppen ser helt friske ut.

♥ Til servering lønner det seg å bruke en kniv og stekespade, slik at du kan skjære og løfte ut firkantede kakestykker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerlasagne-enkel-jordbaerdessert-i-form