

## Jordbær-koldskål

(4 personer)

400g jordbær  
1 tsk. vanilje  
saft og reven skal af ½ citron  
sukker efter smag  
2-3 isterninger  
½ l kærnemælk  
1 dl piskefløde

Jordbærerne skylles og nippes. Jordbær og øvrige ingredienser blendes. Serveres med ristede havregryn og evt. med citronmelisse som pynt.

## Jordbærtærte med chokolade.

### Tærtebund:

150 g hvedemel  
100 g koldt smør  
3 spsk. florsukker  
1 æggeblomme

### Fyld:

½ kg friske jordbær  
½-1 brev kagecreme  
1 lille glas ribsgele eller andet gele  
80-100 g mørk chokolade

### Tilbehør:

Flødeskum eller creme fraiche

**Bagetid 20-25 min. ved 200°.** Smuldr smørret i melet. Tilsæt sukker og saml dejen let med æggeblomme. Stil dejen koldt i ca. 1 time. Tryk eller rul dejen ud i en tærteform. Bag tærten til den er gylden og læg chokoladestykker på den varme bund, når tærten er taget ud. Smør chokoladen ud når den er smeltet. Lad bunden stå til dagen efter eller nogen timer. Smør kagecreme på bunden og læg halverede jordbær oven på. Smelt geleen til den er tyktflydende. Rør den igennem og pensl den over frugten. Sæt tærten koldt, til geleen igen er stiv. Serveres med flødeskum eller creme fraiche.