



SKÖRDE-
SÄSONGENS
BÄSTA
RÄTTER

Säsong

3 | 2021 RECEPTER.YHTEISHYVÄ.FI

I SÄSONG
NYPOTATIS,
SILLKAVIAR OCH
AUBERGINESILL

SNABBLAGAT

Pasta
primavera

NY FAVORITRÄTT

Heta vegetariska
cevapi med
pärltomatsalsa

ÄNTLIGEN FREDAG

Plättårta
med rökt lax

OMVÄXLING PÅ BORDET

Orange
gazpacho

SLUTET GOTT

Glasstårta
med jordgubbe
och Daim

14
FRÄSCHA
SOMMAR-
RECEPT

En smula är nog

Salt är den enda kryddan som nypotatis och grillade mujkor behöver, salt i tjinuskin känns som en smekning på smaklökarna. Kroppen behöver salt, men att få för mycket salt är inte bra för hälsan. Enligt näringsrekommendationerna ska man begränsa saltintaget till en tesked om dagen.

Vi har åtagit oss att dra ner på mängden salt i våra recept. Vi tillför smak med grönsaker och färska örter. Och oroa dig inte, smaksinnet vänjer sig vid den mindre salta maten på några veckor. En smula räcker alltså.

Läckra stunder med det bästa i den finländska matkulturen: nypotatis, sill, jordgubbstårta och andra somriga läckerheter.

P.S.
Nu kan du spara dina egna favorit-recept på yhteishyvä.fi. Logga in och pröva!



SANNA AUTIO
Innehållschef, SOK Media

Innehållschef
Sanna Autio, SOK Media

Producent
Niina Mälikä

Bildproducent
Eeva Kylén

Matredaktör
Taina Salovaara

Recepten: S-Provköket
Anne Ponkkonen
Hanne Penttinen
Anni Kulju
Oona Heikkinen

Art Director
Leena Majaniemi

Foto
Tuomas Kolehmainen

Fotoarrangemang
Henna Siponen

Översättning
Christian Westerlund

Tryckeri
PunaMusta Oy

Illustrationer
Minttu Wikberg

G glutenfri
M mjölkfri
Å äggfri
V vegetarisk
VE vegansk

Näringsinnehållet
i recepten: yhteishyvä.fi

RECEPT-
LÖFTE

1

Anpassade till
finländska
hem – du
lyckas säkert

2

Smarta och
ekonomiska
– inget svinn

3

Hälsosamma,
mångsidiga,
med massor
av grönsaker

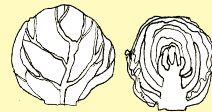
4

Ingredienserna
finns på
Prisma och
S-market

I JUNI GILLAR VI



RÄDISA



TIDIG KÅL



NYPOTATIS



LÖCKKNIPPE



PÄRLTOMAT



PIEL DE SAPO



JORDGUBBE



TIMJAN



REGNBÅGE



SIKLÖJA (MUJKA)

NYPOTATIS, SILLKAVIAR OCH AUBERGINESILL

Avnjut nypotatis med vegansk auberginesill
eller traditionell sillkaviar.

6 PORTIONER | G |
1 h + kylning 1 h

1 kg nypotatis
2 l vatten
1 tsk salt
1 knippe dill

TIPS

Potatisarna blir inte
vattniga, om du låter
fukten absorberas i
en duk eller hus-
hållspapper.

SILLKAVIAR

1 förp. (180 g) matjesfiléer
2 ägg
tidiga lökar
½ kruk färs dill
1 burk (120 g) smetana
1 tsk dijonsenap
1 msk citronsaft
½ tsk grovmalen
svartpeppar
½ tsk socker

AUBERGINESILL

1 aubergine
½ kruk färs dill
2 dl majonnäs (vegansk)
2 msk dijonsenap
1 msk citronsaft
1 tsk äppelcidervinäger
¼ tsk grovmalen
svartpeppar

► Börja med sillen. Skölj
och torka av filéerna. Koka
ägg 8–10 minuter, kyl
dem i kallt vatten, skala och
hacka dem. Skölj och hacka
lökarna. Hacka dillen, tärna
sillen fint. Rör samman
ingredienserna till kaviaren,
ställ den i kylan.

► Skölj auberginen och skär
den på längden i 1 cm
skivor, och skivorna på
tvären i 3 cm långa bitar
Koka bitarna 5 minuter
i vatten smaksatt med salt
(1 tsk salt/2 l vatten). Kyl
i ett durkslag. Hacka dillen.
Blanda resten av ingredi-
enserna i auberginesillen
sinsemellan, tillsätt dillen
och auberginen. Ställ kallt
till en timme att ta smak.

► Tvätta och borsta pota-
tisarna. Koka upp vattnet,
tillsätt saltet, potatisarna
och dillstjälkarna. Ta dillens
blad åt sidan. Häll av över-
flödigt vatten, det ska vara
så mycket att potatisarna
tätt och jämnt täcks. Koka
10–15 minuter under lock.
Pröva med en knivspets om
potatisarna är färdiga.

► Häll av vattnet, ta bort
dillen. Lägg några ark hus-
hållspapper i kastrullen och
loket på till ett par minu-
ter. Garnera potatisen med
dillblad.



I SÄSONG
JUST NU

NYPOTATIS



SOMRIG KYCKLINGSOPPA

Laga en snabb och god soppa av primörer, brynta kycklingstrimlor och smältost.

4 PORTIONER | G | Ä |
30 min

1 förp. (300 g) strimlor
av kycklingbröst (naturella)
8 dl vatten
1 portion kycklingfond
8–10 (300 g) nypotatis
3 morötter
1 liten blomkål
1–2 nya lökar med skaft
1 knippe rädisor
1 burk (250 g) smältost
för matlagning (naturell)
DESSUTOM
½ msk rybsolja för stekning

► Ta fram kycklingen i rumstemperatur. Hetta upp vattnet och fonden i en kastrull.
► Tvätta potatisarna, halvera de största. Tvätta, skala och skiva morötterna. Skölj de övriga grönsakerna. Stycka blomkålen i små blomställningar, tärna stammen. Hacka lökarna, skiva stjälkarna. Använd den gröna delen som garnering. Ta bort rädisornas blast, skölj och skiva rädisorna.
► Tillsätt grönsakerna i buljongen. Koka 10–15 minuter, tills grönsakerna är färdiga men inte för mjuka. Bryn kycklingstrimlorna i olja i en panna medan grönsakerna kokar.
► Rör smältosten i soppan. Tillsätt kycklingen och till sist hackade lökskaft.

PASTA PRIMAVERA

Laga en vårgrün vegetarisk pasta på en halv timme.
Piffa upp portionerna med fräsch citron.

4 PORTIONER | V |
30 min

300 g fullkornsspaghetti
1 knippe (500 g) grön sparris
1 zucchini
1–2 nya lökar med skaft
2 vitlöksklyftor
1 påse (200 g) djupfrysta ärter
1 msk rybsolja
¼ tsk salt
¼ tsk grovmalen svartpeppar
1 ½ dl finriven parmesanost
1 kruka basilika
CITRONOLJA
½ dl citronsaft
½ dl olivolja
¼ tsk salt

► Koka pastan i lättsaltat vatten (½ tsk salt/2 l vatten) enligt anvisningen på förpackningen.

► Skölj grönsakerna. Bryt av den träaktiga nedre delen och skär sparrisarna i 3–4 cm långa bitar. Skär zucchini i tärningar. Hacka lökarna. Skala vitlöken och hacka den fint. Koka ärtorna i vatten för 2 minuter och låt dem rinna av i ett durkslag.

► Hetta upp oljan i en stekpanna, vänd sparrisarna ca 5 minuter i pannan. Tillsätt zucchini, stek ca 5 minuter.

Tillsätt lökarna, stek ännu ett ögonblick. Krydda med salt och peppar.

► Blanda till citronoljan, tillsätt i den kokta pastan. Vänd grönsakerna i pastan. Toppa med parmesanost och hackad basilika.



I SÄSONG
JUST NU
LÖCKKNIPPE





I SÄSONG
JUST NU
REGNBÅGE

GRILLADE LAXKOTLETTER OCH SATAYSÅS

Kombinera klassiska laxbiffar med nya smaker. Servera en härlig indonesisk jordnötssås till fisken.

8 PORTIONER | G | M | Ä |
45 min

LAXKOTLETTERNA

1 (1–1,5 kg) regnbåge

1 tsk salt

½ tsk grovmalen svartpeppar

SATAYSÅS

1 tidig lök

½–1 chili

1 vitlöksklyfta

1 msk rivn ingefära

½ msk rybsolja

1 burk (2 dl) kokosmjölk

1 ½ dl jordnötssmör, osockrat

3 msk limesaft

1 msk sojasås

1 msk farinsocker

► Börja med såsen: Skölj och hacka lökarna med skaft. Skölj och klyv chilin, avlägsna fröna, hacka frukt-köttet fint. Skala och hacka vitlöken. Skala och riv ingefäran. Fräs lökarna, chilin och ingefäran 3–4 minuter i olja i en panna. Rör samman ingredienserna till såsen, kör till en jämn puré.

► Skölj fisken och torka ytan med hushållspapper. Klipp av fenorna. Lossa huvudet och stjärtfenan med kniv. Skär fisken i åtta 2–3 cm tjocka skivor. Krydda skivorna med salt och peppar på bägge sidorna.

► Grilla laxkotletterna ca 3 minuter på bägge sidorna. Servera kotletterna med sataysåsen.

TIPS

Tillred såsen i förväg. Sataysåsen kan förvaras några dagar i kylskåp.

GRILLADE MUJKOR MED SALSA VERDE

Krydda de grillade mujkorna med örter! Smaksätt med oregano och avnjut med en sås på citrontimjan och basilika.

4 PORTIONER | G | M | Ä |
30 min

500 g rensade siklöjor

½ dl rybsolja

1 tsk salt

½ msk torkad oregano

SALSA VERDE

1 kruk citrontimjan

1 kruk basilika

2 msk kapris (små)

1 liten vitlöksklyfta

¾ dl olivolja

1 msk limesaft

en nypa grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

grillspett av trä

► Lägg spetten i blöt i vatten. Skölj fiskarna, torka dem på hushållspapper. Rör olja, salt och oregano.

► Tillred salsa verde. Ta bort de tjocka citrontimjanstjälkarna, hacka de tunna och bladen. Hacka basilikan och kapris. Skala och riv vitlöken. Rör samman alla ingredienser, kör salsa verde till puré, om du tycker. Ställ den att vila i kylskåp.

► Rada upp 5–6 fiskar på bordet och kör två grillstickor genom fiskarna. Upprepa med resten av fiskarna. Pensla fiskarna med oreganolja och stek dem färdiga i en het grill. Servera med salsa verde.

TIPS

Använd också andra örter i salsa verde.



I SÄSONG
JUST NU

SIKLÖJA
(MUJKA)

HETA VEGETARISKA CEVAPI MED PÄRLTOMATSALSA

Cevapi av vegansk "köttfärs" är ett fint tillskott på sommarmenyn. Ersätt jalapeño med soltorkad tomat, om du inte gillar stark mat.

8-10 ST | G | M | Ä | VE |
30 min

VEGETARISKA CEVAPI

1 förp. (280 g) Kasvijauhis
(Pouttu Muu)

1 förp. (70 g) tomatpuré

1 tidig lök

1 vitlöksklyfta

1 kruka oregano

2 msk jalapeñoskivor

½ tsk paprikapulver

½ tsk grovmalen svart-
peppar

PÄRLTOMATSALSA

1 ask (200 g) pärltomater

1 tidig lök

2 msk koriander

1-2 msk limesaft

¼ tsk salt

DESSUTOM

(grillspett av trä)

oregano och koriander

► Blanda vegetarisk Jauhis med tomatpurén. Skölj löken, skala vitlöken. Hacka lökarna, oreganon och jalapeñorna, tillsätt i Jauhis. Krydda med paprika och peppar. Rör blandningen jämn och forma den till cevapi med våta händer. Kör eventuellt ett blötlagt grillspett av trä i cevapin.

► Skölj tomaterna och löken. Skölj tomaterna och lök. Styck tomaterna, hacka löken och koriandern. Blanda till salsan i en bunke.

► Grilla cevapi eller vänd dem ca 5-8 minuter i en stekpanna. Garnera cevapi med örter och servera med salsan.

RECEPTETS HISTORIA

Cevapi var en grill delikatess som jag växte upp med, och jag gjorde en vegetarisk version till en fest. Under tillredningen föreslog någon att vi kunde tillsätta jalapeño, och det receptet slog verkligen an i vänkretsen! Oona, S-Provköket



POTATISSALLAD MED GRILLFETAOST

Den populära ugnsfetan är god också med potatis. Lägg potatis, lök och fetaost i en form, rosta och tillsätt ett knippe fräsiga skivade rädisor.

4 PORTIONER | G | V | Ä |
30 min

800 g nypotatis
1 förp. (200 g) fetaost, bit
1-2 nya lökar
1 knippe rädisor
VITLÖKSOLJA
1-2 vitlöksklyftor
2 msk rybsolja
¼ tsk grovmalen
svartpeppar
en nypa salt
DESSUTOM
grill- eller ugnform (1,7 l)

► Tvätta potatisarna och halvera de största. Koka potatisen nästan mjuk, 10-15 minuter.
► Gör vitlöksoljan. Skala och hacka vitlöken. Blanda alla ingredienserna till oljan sinsemellan.
► Fördela potatisarna i grillformen. Skölj och hacka löken. Ta stjälkarna åt sidan för garnering,

strö det vita på potatisarna. Lägg fetaosten i formen. Ringla vitlöksolja över potatisarna. Rosta i grill eller 15-20 minuter i 200 grader i ugn, tills fetaosten är mjuk.
► Ta bort rädisornas blast, skölj och skiva rädisorna. Dela lite på fetaosten. Häll potatisarna och osten i en bunke, rör om. Toppa med rädisor och lökstjälkar.



KASSLERBIFFAR MARINERADE I TOMAT OCH CHILI

Grilla läckra klyftor av tidig kål till den marinerade kasslern.

6 PORTIONER | G | Ä |
30 min + marinerings 2 h

ca 1 kg kassler av gris
TOMAT- OCH CHILIMARINAD
1 röd chili
½ kruk timjan
1 förp. (70 g) tomatpuré
3 msk rybsolja
1 msk worcestersås
2 tsk socker
1 tsk grovmalen svartpeppar
½ tsk salt
KÅLKLYFTOR
1 (ca 700 g) tidig kål
1 msk rybsolja
¼ tsk salt
DESSUTOM
1 burk (200 g) gräddfildipp
(t.ex. Valio dippi ranch)

- Skär kasslern i sex biffar och bulta dem lätt.
- Skölj chilifrukten, ta ut kärnorna och stammen. Kör marinaden slät. Vänd biffarna i marinaden och låt dem ta smak minst 2 timmar i kylskåp.
- Ta fram köttet en halv timme i förväg i rumstemperatur. Torka dem med hushållspapper och grilla dem 5–8 minuter på bägge sidorna i medelgod värme. Täck biffarna med folie, låt dem vila ca 5 minuter.
- Skölj kålen och skär den i sex klyftor; låt stammen sitta kvar på klyftorna. Pensla klyftorna med olja och grilla ytorna på stark värme. Flytta klyftorna i indirekt värme eller sänk temperaturen och grilla 5–10 minuter. Krydda med salt. Servera med gräddfildipp.



I SÄSONG
JUST NU
TIDIG KÅL

TIPS

Ersätt den rökt laxen med inhemsk konserverad alrökt fisk.

PLÄTTTÅRTA MED RÖKT LAX

Stek en trave plättar och bygg en tårta av dem. Tillsätt zucchini i smeten och rökt lax i fyllningen.

8 PORTIONER

45 min + smetens vila 30 min

ZUCCHINIPLÄTTAR

1 zucchini

2 ägg

5 dl lättmjölk

2 ½ dl vetemjöl

½ tsk salt

2 msk rybsolja

FYLLNING

1 förp. (250 g) rökt regnbåge

1 rödlök

1 kruka färsk dill

½ citron

1 burk (250 g) mascarponeost

1 burk (150 g) crème fraîche 28 %

2 msk kapris (små)

½ tsk grovmalen svartpeppar

DESSUTOM

rybsolja

1 ask (100 g) rom av regnbågslax (frysvara)

½ citron

► Skölj och riv zucchini.

Vispa ägg, mjölk, mjöl, salt och olja till en smet med elvisp. Tillsätt riven zucchini och låt smeten vila en halv timme.

► Ta bort benen och skinet från laxen. Stycka laxen. Skala och hacka löken. Hacka dillen, ta 1/3 åt sidan för garnering.

► Tvätta citronen. Riv skalet av en ½ citron och pressa ur saften. Vispa mascarpone och crème fraîche med elvisp i en bunke. Smaksätt med citron. Ta 1/3 av skummet åt sidan för garnering och rör lax, lök, dill och kapris i resten. Krydda med peppar. Ställ skummen i kylskåp.

► Hetta upp 1 tsk olja i en stekpanna och häll 1 dl plättsmet i pannan. Ställ plattan på medelgod värme. Luta på pannan så smeten brer ut sig över hela botten. Stek ca 2 minuter tills ytan har koagulerat och kanten börjar brynas. Vänd och stek ca en 1 minut. Stek alla plättarna på samma sätt och låt dem svalna.

► Bygg upp en tårta av plättarna och laxfyllningen. Garnera den översta plätten med mascarponeskum, dill, rom och citron. Skär tårtan i bitar med en vass kniv.





1



2



3



4

CHARLOTTE RUSSE MED JORDGUBBAR

En charlotte russe med jordgubbar är en oemotståndlig syn på kaffebordet. Förädla den med hemlagad tjinuski.

14 BITAR
1 h + stelning 4–12 h

RULLTÅRTA

4 ägg
1 ½ dl socker
1 dl vetemjöl
½ dl potatismjöl
1 tsk bakpulver
2 dl jordgubbssylt
TÅRTFYLLNINGEN
6 gelatinblad
1 ask (250 g) jordgubbar
3 dl vispgrädde
1 ask (200 g) färskost med vanilj

1 burk (200 g) vaniljkvarv
2 msk citronsaft
eller vatten

TJINUSKISÅS

1 dl vispgrädde
1 dl farinsocker
(¼ tsk salt)

DESSUTOM

jordgubbar
florsocker

1. Baka rulltårtan. Vispa äggen och sockret vitt och pösigt. Blanda de torra ingredienserna sinsemellan. Sikta blandningen i skummet, rör smeten jämn med en spatel. Häll smeten på bakplåtpapper i en långpanna och grädda 8–10 minuter i 200 graders ugnsvärme. Strö socker på ett rent ark bakplåtpapper och stjälp upp tårtplattan på papperet. Lossa för-

siktigt det övre bakplåts-papperet och låt tårtplattan svalna. Bre sylt på tårtbotten och rulla ihop den tätt.
2. Blötlägg gelatinbladen 10 minuter i kallt vatten. Skölj, ansa och purea jordgubbarna. Vispa grädden. Rör färskost, kvarv och jordgubbspuré i en bunke. Koka upp citronsaften. Krama vätskan ur gelatinbladen, lös dem i den heta saften. Ringla blandningen i jordgubbsfyllningen under ständig omröring. Vänd försiktigt i den vispade grädden.

3. Täck en rundbottnad bunke (2 l) med plastfilm. Skär rulltårtan i rejält centimetertjocka skivor. Täck bunkens kanter med skivorna. Häll fyllningen i bunken och jämna ytan. Täck tårtan med plastfilm och låt den stelna i kylskåp minst 4 timmar.

4. Koka grädde och farinsocker 8–12 minuter på medelgod värme. Tjinuskin är färdig om en droppe av blandningen stelnar i kallt vatten. Krydda tjinuskin med salt, om du vill. Stjälp upp kakan på ett serveringsfat och avlägsna plastfilmen. Ringla kyld men ännu flytande tjinuski över tårtan. Garnera med jordgubbar och florsocker.





ORANGE GAZPACHO

Tillred den spanska kalla soppan
av orangea grönsaker i säsong.

4 PORTIONER | M | Ä | VE |
15 min + kylning 1 h

400 g piel de sapo melon
1 orange paprika
1 ask (200 g) orangea
pärltomater
1 vitlöksklyfta
2 (ca 60 g) skivor ljust bröd
2 msk jungfruolivolja
1 msk limesaft
2 tsk vitvinsvinäger
¼ tsk grovmalen
svartpeppar
¼ tsk salt
DESSUTOM
basilika
jungfruolivolja

- Kärna ur och skala melonen. Skölj paprikan och tomaterna. Avlägsna stammen och kärnorna från paprikan. Stycka melonen, paprikan och tomaterna. Skala och hacka vitlöken. Skär skalet tunt från brödsnivorna, stycka skivorna.
- Kör alla ingredienser till en puré. Fördela soppan i serveringskärn och kyl ca en timme i kylskåp.
- Garnera med hackad basilika och några droppar olja.

MIDSOMMAR- MENY

ORANGE GAZPACHO

GRILLADE KYCKLING-
BIFFAR, GRÖNSAKER
MED BLÅMÖGELOST
OCH INLAGDA RÄDISOR.

MOJITO-FRUKTSALLAD

INLAGDA RÄDISOR

Skär ett knippe rädisor i skivor och skaka dem i en traditionell ättikslag eller i ett asiatiskt kryddspad med 3 msk risvinsvinäger och 1 msk vatten. En traditionell skaklag består av 3 msk vatten, 1,5 msk spritättika, 2 tsk socker och ¼ tsk salt. Servera de ljusröda inlagda rädisorna i en sallad eller som sådana.





GRILLADE KYCKLINGBIFFAR OCH GRÖNSAKER MED BLÅMÖGELOST

Lägg marinerade kycklingbiffar och styckade grönsaker samtidigt i grillen.
Alla delikatesserna blir färdiga på tio minuter.

4 PORTIONER | G | Ä |
20 min + marinerings 30 min

1 förp. (530 g) biffar av kycklingbröst (naturella)
2 msk kryddblandning med citron, vitlök och örter (Tesco Wicked Kitchen)
2 msk rybsolja
GRÖNSAKER
2 paprikor
1 zucchini
1 ask (200 g) champinjoner
1 ask (200 g) pärltomater
1 knippe tidig lök
½ dl finhackad timjan
2 msk rybsolja
½ tsk grovmalen svartpeppar

1 påse (150 g) blåmögelostsmulor
DESSUTOM
2 grillunderlag eller 3 stora aluminiumformar

► Halvera filébiffarna. Rör kryddblandningen i oljan, gnid biffarnas yta med blandningen och låt dem vila en halv timme i rums-temperatur.
► Skölj grönsakerna. Avlägsna stammen och kärnorna från paprikan, strimla fruktköttet. Skär zucchini i ca 1 cm tjocka skivor. Klyv svamparna, klyfta de största. Klyv lökarna, ta

stjälkarna åt sidan. Ta bort de tjocka timjanstjälkarna, hacka de tunna och bladen.

► Fördela grönsakerna på grillunderlag. Ringla olja, peppar och timjan jämnt över grönsakerna. Tillred 5 minuter i grill. Strö ost på ytan och grilla ca 5 minuter, tills osten smälter och får lite färg. Hacka lökstjälkarna och strö dem över grönsakerna.
► Grilla biffarna ca 10 minuter. Slå in dem löst i folie och låt dem vila ett ögonblick.



MOJITO-FRUKTSALLAD

Desserten är en överraskande kombination av jordgubbe, melon och mojitoaromer.

4 PORTIONER | G | Ä | V |
15 min

2 förp. (å 250 g) jordgubbar
400 g piel de sapo melon
MARINAD
½ kruka mynta
3 msk limesaft
1 msk honung
DESSUTOM
myntabladd
vaniljglass

► Skölj, ansa och skiva jordgubbarna. Avlägsna kärnorna och skala melonen. Tärna melonen. Lägg jordgubbarna och melonen i en bunke.
► Hacka myntan, blanda till marinaden. Vänd marinaden i frukterna.
► Garnera med mynta, servera med glass.



SLUTET GOTT

GLASSTÅRTA MED JORDGUBBE OCH DAIM

En hemlagad glasstårta är en sommarelikatess utan like:
enkel, snabb, härlig och kall! Förädla den med
färska jordgubbar och krispigt Daimkross.

12 BITAR

15 min + frysning 10 h

KEXBOTTEN

13 (200 g) digestivekex

75 g smör eller bakningsmargarin

GLASS

1 ask (250 g) jordgubbar

3 Daim chokladstänger (à 56 g)

5 dl vispgrädde

**1 burk (397 g) kondenserad mjölk,
sötad**

DESSUTOM

jordgubbar

(Daim chokladstycksak)

► Spänn ett ark bakplåtspapper på botten av en springform (24 cm). Krossa kexen. Smält fett, rör det i kexsmulorna. Tryck ut kexblandningen över formens botten.

► Skölj och ansa jordgubbarna, purea dem med stavmixer.

► Hacka chokladgodiset med en kniv. Vispa grädden. Rör i den kondenserade mjölken. Tillsätt det hackade godiset.

► Häll hälften av blandningen på kexbotten. Ringla hälften av jordgubbspurén som tunna ränder. Fördela resten av gräddblandningen i formen, ringla på resten av jordgubbspurén som ränder.

► Frys tårtan minst 10 timmar. Lossa formens kant varsamt, värm den vid behov med en handduk doppad i varmt vatten. Placera tårtan på ett serveringsfat, ta bort bakplåtspappret från botten. Låt tårtan tina ca 20 minuter innan den serveras. Garnera med jordgubbar (och hackad choklad).

