

# Sommar tarte

## SOMMAR TARTE

Ger 8-10 bitar

## TILLAGNINGSTID:

45 minuter

## LEMON CURD

1 omgång [Lemon curd](#) (länk till recept i beskrivning)

## PAJDEG

0,5 dl smält ghee (alt. kokosolja)

3,5 dl mandelmjöl

1 msk honung

1 msk pressad citron

## TOPPING

jordgubbar

färsk mynta

## HUSGERÅD

Kastrull

Måttsats

Bunke

Pensel

Pajform

Kniv

Allergiinformation: Receptet innehåller mandel.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för [Bodystore](#), [Hemköp](#) och [Bagaren & Kocken](#).

# Sommar tarte

## Sommar tarte

Sommar, sol, jordgubbar och ljuvlig Sommar tarte! Nu bjuder moder natur på härliga dagar med tillfällen för sommarkalas i det gröna tillsammans med familj och vänner.

Jordgubbar tillsammans med citron och mynta i denna Sommar tarte skapar en härlig smaksymfoni av sommar.

Gör ett besök och läs mer om [våra tankar kring receptet Sommar tarte](#) på Bloggen.



## Så här gör du

- Förbered en omgång av vår [Lemon Curd \(klicka för recept\)](#) och låt den svalna

### Pajdeg

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält [ghee](#) (alt. [kokosolja](#))
- Mät upp [mandelmjöl](#) och [honung](#) i en bunke
- Häll ner den pressade saften från citronen och smält ghee
- Rör samman till en smuldeg
- Pensla en avlång pajform med lite smält ghee
- Häll över smuldegen och tryck ut den i formen

# Sommar tarte



- Nagga botten med en gaffel
- Grädda i ca 10 minuter tills pajskalet börjar få fin färg och känns torr
- Ta ut och låt svalna helt



## Montering

- Bred ut din Lemon Curd i pajskalet
- Skär dina jordgubbar på mitten och fördela över din tarte
- Toppa med spröda myntblad

## Sommar tarte



Förvara din Sommar tarte i kylskåpet fram till servering. Ät den precis som den är eller tillsammans med lite vispad kokosgrädde.

Så bjud nu in till ett härligt sommarkalas och Njut!



Här i Paleoskafferiet hittar du många goda recept på [paj](#) och [tårtor](#). Ta en titt och låt dig inspireras.

Det ska va gott att leva!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)

# Sommar tarte



## Paleo för ett hälsosammare liv!

*Jenny & Magnus Andersson*

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

---