



Frugt på marcipanbund

12 personer

Ingredienser

3 medium æg
200 g sukker
150 g hvedemel
1 tsk bagepulver
150 g marcipan

Topping

2,5 dl piskefløde, fløde 38%
2 dl skyr, vanilje, 0,2%, øko, Thise

Pynt

500 g jordbær

Fremgangsmåde

1. Pisk æg og sukker skummende
2. Riv marcipan og bland det med hvedemel og bagepulver
3. Pisk det hele sammen
4. Bag bunden i en stor springform ved 175 grader i 30 minutter
5. Køl bunden af
6. Pisk fløde, bland den med skyr og læg den på tærtebunden
7. Pynt med frisk frugt f.eks. jordbær

SUNDERE TOPPING af avocado

200 g Avocado – kan fint være fra frost
100 g frisk ost naturel, gerne light
1 spsk citronsaft
½ dl flormelis eller sødemiddel

Alle ingredienser blendes og smages til, så det har den ønskede sødme
Kan også smages til med kakao
Bruges som topping istedet for fløde