



Frugt på marcipanbund

Sognehusets <3

12 personer

Ingredienser

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

Topping

2 1/2 dl piskefløde 38%
2 dl skyr, vanilje

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

Tip!

Pynt med sommerens bær der er i sæson: Jordbær, Hindbær, ribs-solbær, kiwi, druer osv.

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (134 g)
Energi	221 kcal/ 928KJ	295 kcal/ 1239KJ
Fedt	10 g	13 g
Kulhydrat	28 g	4 g
Protein	5 g	6,5 g