

DEN STORE FRUGTTÆRTE

Dej:

250 g margarine

200 g melis

4 æggeblommer

2 dl mælk/kaffefløde

150 g mel

3 tsk. bagepulver

Fyld:

4 æggeblommer

300 g melis

100 g hakkede nødder

Pynt:

4 dl piskefløde

4 dl cremefraiche 18%

Masser af frugt

Margarinen og melis røres godt, æggeblommerne røres i én ad gangen. Mælk/kaffefløde, mel og bagepulver blandes i massen. Den rørte masse kommes i en bradepande (30x40).

Æggehviderne piskes stive, heri blandes de hakkede nødder og melis. Massen smøres over dejen.

Kagen bages ved 200° nederst i ovnen i ca. 30 min.

Fløden piskes og blandes med cremefraichen og kommes over kagen, hvorefter der pyntes med frugt.

