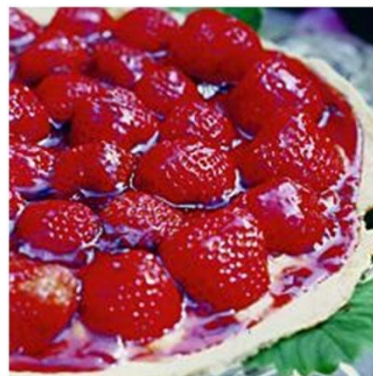


JORDBÆRTÆRTE

200 g margarine
250 g sukker
2 æg
1 spsk. mandelessens
6 spsk. kogende vand
150 g mel
½ tsk. bagepulver



1 pk. kagegelé eller ribsgeleé
Chokolade
Jordbær

Margarine, sukker, æg, mandelessens, vand, mel og bagepulver røres sammen til en dej og hældes i 2 forme. Kagerne bages i 25-30 min. ved 200°.

Chokoladen smeltes og smøres på bundene – jordbær ligges på og geléen hældes over.

Serveres med cremefraiche eller flødeskum.