

Glutenfri frugttærte med valnødder og hvid chokolade

Ingredienser

- 80 g. valnødder
- 4 æg
- 100 g. hvid chokolade
- 100 g. marcipan
- 1/2 tsk salt
- 1-2 tsk bagepulver
- 50 g. kokosmel
- ca. 300 g frugt, som du ønsker – jeg brugte rabarber, blomme og friske bær

Sådan gør du

1. Kom valnødder (andre nødder kan også bruges) i en blender og blend til det er mel
2. Tilsæt æg, marcipan og chokolade og blend videre
3. Kom det i en skål og tilsæt salt, bagepulver og kokosmel og rør godt
4. Kom dejen i en tærteform
5. Rengør og klargør de frugter du ønsker. Ift. rabarberen havde jeg på forhånd rengjort og skåret det i mindre stykker, og har haft det i fryseren. Det tog jeg op, hældte kogende vand over det i en skål, lod det ligge i fem minutter og pressede efterfølgende vandet fra
6. Kom frugten over bunden og bag ved 200 grader i 30-40 min. Prøv dig frem, midten på ikke være for blød.