

Glutenfri hindbærtærte med mandler og havregryn

Ingredienser

Bund

- 100 g mandler
- 100 g havregryn
- 1 æg
- 1 stor spsk. kokosolie eller smør (20 g)
- 1/3 tsk. salt
- 2 spsk. honning

Mandelsmør

- 30 mandler
- 1 stor tsk. kokosolie eller smør
- 1 knsp. salt
- 40 g hvid chokolade
- 2 spsk. vand

Fyld

- 2 ferskner
- 100 g friske hindbær
- 1 lille spsk. kokosolie eller smør
- 1 lille spsk. honning

Sådan gør du

1. Start med at lave bunden ved at blende ingredienserne sammen og trykke bunden flad på et stykke bagepapir
2. Lav så mandelsmøren ved at blende disse ingredienser sammen, smør den ud over bunden
3. Skær ferskner ud i tynde skiver og placer dem tæt sammen oven på mandelsmøren, sammen med de friske hindbær
4. Fold kanten op og luk hjørnerne sammen ved at give dem et lille pres
5. Bland kokosolie og honning sammen og drys det ud over frugten
6. Bag tærten ved 175 grader i 15-20 minutter afhængig af ovn, hold øje her – frugterne må gerne være bløde og kanten på kagen dejlig sprød
7. Server med creme fraiche