

Sund jordbærtærte

Ingredienser

Bund

- 200 g marcipan
- 1 knsp salt
- 2 spsk. agavesirup eller ackaciehonning
- 4 æg
- 100 g. mandler

Chokoladelag

- 65 g. 80 % mørk chokolade

Vaniljecreme

- 1 lille tsk vaniljepulver / 1 vaniljestang
- 350 g. skyr eller cremefraiche
- 150 g. natural flødeost
- skal fra 1/2 citron + 2 spsk saft herfra
- 2 spsk. agavesirup eller ackaciehonning

Pynt

- 1 bakke friske jordbær
- 1/2 bakke friske blåbær
- et par mynteblade

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienser til bunden i en blender, kød godt rundt og kom dejen i en tærteform beklædt med bagepapir
2. Bag bunden ved 175 grader i 20 minutter (jeg brugte varmluftovn)
3. Hak chokoladen og kom den over den varme bund, så chokoladen smelter. Smør den ud.
4. Lav cremen ved at blande ingredienserne hertil.
5. Lad bunden køle af og chokoladelaget stivne en smule, og kom så cremen hen over.
6. Stil evt. kagen på frys i 20 minutters tid, så cremen når at sætte sig.
7. Skær nu bær ud som du ønsker og pynt kagen med disse samt lidt mynteblade