

## JORDBÆRTÆRTE MED MARCIPANBUND

### Til 1 bund

200 g. marcipan

3 æg

150 g. sukker

65 g. mel

Ca. 50 g. smeltet chokolade

Riv marcipanen groft på råkostjern og pisk den glat med det ene æg.

Pisk de to andre æg i, sammen med sukker og mel.

Kom dejen i en smurt springform eller tærteform.

Bages ved 200 °C i 18-20 min. Bages midt i ovnen.

Afkøl bunden og smør den med et tykt lag smeltet chokolade.

Når chokoladen er stivnet er bunden klar.

### CREME

1 brev kage-cremepulver (f.eks. Dr. Oetker)

1,5 dl. piskefløde

Kagecremen laves efter anvisningen på posen. Dog skal der kun bruges den halve mængde mælk, i forhold til anvisningen. Ellers bliver cremen for tynd (der skal blive ca. 2,5 dl. ud af 1 brev).

Pisk fløden og vend den sammen med cremen.

### GELÉ

Ca. 100 g. ribsgelé

Ribsgeléen smeltes i en gryde ved meget svag varme. Når den er smeltet hældes den ud på en flad tallerken.

### OG SÅ DET SIDSTE...

*Friske rensede jordbær*

Cremen smøres på bunden og der lægges skiver af friske jordbær ovenpå.

Når geléen er stivnet (det tager kun kort tid), holdes bunden af tallerkenen forsigtigt ned i varmt vand et øjeblik. Derefter kan geléen "glides over på kagen (det kræver lidt øvelse, så fortvivl ikke, hvis det ikke lykkes den første gang).



RIGTIG GOD FORNØJELSE

Hilsen Tove Dueholm