

Brombærtærte med marcipancreme



En rigtig dejlig tærte både sød og frisk. Rigtig dejlig til en kop kaffe med cremefraiche til eller til dessert med vaniljeis til. Jeg har set opskriften på pinterest.

8-10 personer

Mørdej

200 g mel

125 g smør

75 g flormelis

1 æggeblomme

Evt 1 - 2 spsk vand

Marcipancreme

150 g mandler

3 æg

150 g marcipan

100 g sukker

150 g smør

Fyld

300 g brombær – jeg bruger frosne

Mørdej

Kom mel og smør i en foodprocessor og rør til det er godt blandet.

Tilsæt flormelis, æggeblomme og evt vand.

Rør kun lige til dejen er samlet og læg den så på køl en time.

Tænd ovnen på 180 grader.

Rul dejen ud på et meldrysset bord og læg den i en smurt tærteform – min er 26 cm i diameter.

Prik dejen med en gaffel og sæt den i ovnen i 15 min.

Marcipancreme

Blend mandlerne i en minihakker.

Kom æg, marcipan, sukker og smør i og rør til det er en ensartet masse.

Fordel brombær på tærtebunden og fordel cremen oven på bærrene.

Bag tærten i 25 min.

Lad tærten køle og server den med creme fraiche eller vaniljeis.

