



## Frugt på marcipanbund

Sognehusets <3

12 personer

### Ingredienser

3 æg  
200 g sukker  
150 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
150 g marcipan

### Fremgangsmåde

1. Pisk æg og sukker skummende
2. Riv marcipan og bland det med hvedemel og bagepulver
3. Pisk det hele sammen
4. Bag bunden i en stor springform ved 175 grader i 30 minutter
5. Køl bunden af
6. Pisk fløde, bland den med skyr og læg den på tærtebunden
7. Pynt med frisk frugt f.eks. jordbær

### Topping

2 1/2 dl piskefløde 38%  
2 dl skyr, vanilje

### Pynt

500 g jordbær

#### Tip!

Pynt med sommerens bær der er i sæson: Jordbær, Hindbær, ribs-solbær, kiwi, druer osv.

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (134 g)
Energi	221 kcal/ 928KJ	295 kcal/ 1239KJ
Fedt	10 g	13 g
Kulhydrat	28 g	4 g
Protein	5 g	6,5 g