



Brombærtærte

12 stk

Ingredienser

75 g flydende margarine
 125 g sukker
 2 æg
 8 g vaniljesukker
 175 g hvedemel
 1 tsk bagepulver
 0,25 tsk salt
 1 dl minimælk

Fyld

300 g brombær
 1 spsk sukker
 1 spsk majsstivelse, Maizena

Crumble, topping

4 spsk hvedemel
 4 spsk sukker
 65 g mandler eller nødder

Til servering

400 g cheasy, skyr, 0,2%, vanilje

Fremgangsmåde

1. Flydende margarine, sukker og æg piskes godt sammen
2. Minimælk tilsættes
3. De tørre ingredienser blandes og røres i
4. Brombær røres sammen med sukker og majsstivelse
5. Mandler, hvedemel og sukker hakkes sammen
6. Dejen hældes i et smurt tærtefad
7. Brombær fordeles over dejen
8. Crumble drysses over
9. Tærten bages i ovnen ved 180 grader i 30 minutter
10. Serveres lun med skyr

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. stk (120 g)
Energi	200 kcal/840 KJ	244 kcal/1025 KJ
Protein	6 g	8 g
Kulhydrat	28 g	34 g
Fedt	8 g	8 g

Tip!

Brombær kan erstattes af andre bær f.eks. hindbær eller jordbær