



DESSERT

Tærte med mango/banan m. marcipanlæg.

Antal personer: 4

Ingredienser:	2 stk.	Bananer
	1 stk.	Mango
	1½ dl.	Mel
	1 spsk.	Sukker
	50 gr.	Smør
	1 stk.	Æggeblomme
	2 spsk.	Marmelade (abrikos el. orange)
	2 stk.	Æggehvider
	125 gr.	Marcipan
	0,5 ltr.	Creme fraiche

Fremgangsmåde: Smuldr smør i mel og sukker og saml dejen med æggeblommen, brug evt. ½ æggeblomme mere, hvis ikke dejen vil »hænge sammen«. Stil dejen på køl i 30 min. Rul ud på et bord (brug evt. et stykke bagepapir). For et smurt tærtefad med den udrullede dej, prik bunden med en gaffel og forbag tærten i ca. 20 min. ved 180° Lad tærten køle lidt af, fordel marmeladen på bunden. Skær mangoen på langs på begge sider af stenen, snit de 2 dele uden sten i tern uden at skære igennem skindet, skær ternene af skindet. Fjern sten og skind fra midterstykket og skær det i tern. Fordel stykkerne på tærten, skær bananerne i skiver og fordel dem på mangoen.

Pisk de 2 æggehvider godt stive, riv marcipanen i æggemassen og lav et låg til tærten, sættes i ovnen ved 200° og lad den stå til tærten bliver pænt lysebrun. Serveres lun med creme fraiche evt. flødeskum til.