

DESSERT

Blomme/banan/mazarintærte m. flødeskum.

Ingredienser mørdej:

- 150 gr. Hvedemel
- 100 gr. Margarine
- 50 gr. Flormelis
- 1 stk. Æg

Antal personer: 4

Mazarindej:

- 200 gr. Marzipan
- 125 gr. Margarine
- 125 gr. Sukker
- 2 stk. Æg
- 3 tsk. Mel

Fyld:

- 1 stk. Banan
- Ca. 10 stk. Blommer
- 1 ½ dl. Abrikosmarmelade
- ¼ dl. Piskefløde

Fremgangsmåde: Kom mel og det sigtede flormelis i en skål, hak margارين sammen med melet, saml det hele med ægget, og sæt på køl i ½ time. Rul mørdejen ud mellem to stykker bagepapir, så den passer i størrelsen til en tærte- eller springform. Smør så formen godt, og beklæd bund og sider med mørdej. Prik bunden godt med en gaffel og bag formen i ovnen i 15 min. ved 225°. Mens den køler lidt af, laver du mazarindejen. Marzipan og sukker æltes sammen til alt sukkeret er godt indarbejdet i marzipanen. Tilsæt margarinem lidt efter lidt og derefter æggene, et ad gangen. Kom til sidst melet i og ælt ganske kort til alt er godt blandet.

Fyld dejen i den bagte form og glat den pænt ud, skær så bananen i 1 cm. Skiver og pres skiverne godt ned i dejen. Vask, blommer skær dem midtover på langs eller tværs, fjern sten og skær i skiver el. både og fordel dem pænt ovenpå, sættes i ovnen ved 200° i ca. 30 min., abrikosmarmeladen moses gennem et dørslag, og pensles ud over den varme tærte, også kanten.

Server tærten lun eller kold, med flødeskum, is eller creme til.