



Jordbærtærte med marcipanbund

Bagetid: 18-20 min

Ovn: 175 grader

Ingredienser

Bund

- 150 g EASIS Marcipan (1 rulle)
- 75 g Perfect Fit
- 50 g mandel eller kokos mel
- 2 tsk. bagepulver
- 3 tsk. vaniljepulver
- 2 tsk. FiberHUSK
- 3 æg

Topping

- 50 g EASIS Mørk eller lys belgisk chokolade
- Ca. 250 g jordbær

Creme

Anvend EASIS kagecreme ELLER lav følgende creme:

4 spsk. yoghurt naturel

2 tsk. vaniljepulver

4-5 dråber Perfect Sød eller andet sødemiddel efter smag



Fremgangsmåde

Bund

- Bland først de tørre ingredienser grundigt. Pisk æggene sammen og mos blandingen med marcipanen. Det hele æltes godt sammen og hældes i en kageform. Bages i ovnen på 175 grader i cirka 18-20 minutter.
- Afkøl på en rist.

Topping

- EASIS mørk eller lys chokolade smeltes (over vandbad eller i microovnen) og smøres på, når kagen er afkølet. Lad kagen afkøle igen til chokoladen er stivnet.
- Bland i mellemtiden yoghurt, vanilje og Perfect Sød (eller anvend EASIS kagecreme). Smør det på kagen og top med jordbær.

Næringsindhold: Pr. 100g

Kcal: 131

Fedt: 11 g

- heraf mættede fedtsyrer: 2,6 g

Kulhydrat: 8,2 g

- heraf sukkerarter: 3,2 g

Kostfibre: 18 g

Protein: 8,1 g

Salt: 0,02 g