



## Dessert

### Frugttærte

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

#### Dej:

- 150 gr. mel
- 75 gr. margarine
- 1-2 spsk. vand

#### Fyld:

- 150 gr. frugtstykker
- 20 gr. mel
- 125 gr. sukker
- 1 knivspids salt
- 1 æg
- 15 gr. margarine
- 1 spsk. citronsaft (fra klejnerne)
- creme fraiche som tilbehør

#### Fremgangsmåde:

Sigt melet med en anelse salt. Tilsæt margarinen i små klatter og saml dejen med fingrene, håndvarmen er tit for meget, tilsæt lidt iskoldt vand lidt efter lidt, så dejen lige kan samles til en konsistens der kan rulles. Inden udrulning sættes dejen i køler/fryser ca. 15 min.

Hæld al væden fra frugterne igennem et dørslag, del evt. frugterne i mindre stykker. Bland mel med sukkeret og en anelse salt og rør det sammen med ægget. Bland frugtstykkerne med citronsaften og hæld det i æggeblandingen. Rul tærtedejen ud og beklæd en smurt tærteform med ca. 2/3 dele af dejen, hæld fyldet i og lav et låg af resten af dejen.

Bag tærten i den forvarmede ovn de første 10 min. ved 230 gr., sænk temperaturen til 180 gr. og bag tærten i godt en ½ time, til den er pænt brun på toppen. Sigt lidt flormelis over inden serveringen. Serveres med creme fraiche eller flødeskum.