

## Figentærte med solbærcremefraiche og chokolade

### INGREDIENSER FIGENTÆRTE

250 gr butterdej – 16 friske figer – 50 gr mandelmel – 1 æg – 2 spsk flydende honning (fx akacie) – 1 dl sirup (kogt på lige dele vand og rørsukker) – evt skal af en appelsin.

### FREMGANGSMÅDE

Rul butterdejen ud på en melet bordplade. Beklæd en smurt og melet tærteform med dejen. Prik den med en gaffel, og sæt den i køleskab i 20 min.

Slå ægget ud i en skål. Tilsæt honning og pisk det til en luftig og letskummende konsistens opnås. Med en spatel fordeles cremen på tærtebunden. Skyl og tør figerne, og skær dem i halve på langs. Læg dem ved siden af hinanden med skrællen opad ovenpå cremen. Hæld rørsukkersirup over. Bag tærten i en 180 g forvarmet ovn i 20-30 min.. Pyntes med chokolade, og serveres med solbærcremefraiche.

### INGREDIENSER SOLBÆRCREMEFRAICHE

½ l cremefraiche – 3 spsk solbærsaft.

### FREMGANGSMÅDE

Bland cremefraiche og solbærsaft.

### PYNT

Chokolade