

Tærte med bær, chokoladesauce og cremefraiche

INGREDIENSER

200g smør – 200g sukker – 4 æg – 1 knsp. Salt – 250g hvedemel – ca. 400g blandede bær – ca. 40g flormelis
– 2 ½ dl cremefraiche

FREMGANGSMÅDE

Rør smørret blødt med sukker og tilsæt æggeblommer en ad gangen. Vend de stiftpiskede hvider i sammen med saltet. Sigt melet i og vend det forsigtigt i dejen. Smør en springform og drys med mel og hæld dejen heri. Kom ca. 250g af bærrene i dejen og pres dem forsigtigt ned. Undgå at komme for tæt på kanten. Bag tærten i en forvarmet ovn ved 190 grader i ca. en time. Tærten køles af til stuetemperatur.

Chokoladesauce

INGREDIENSER

100g chokolade – 1 dl mørk sirup eller honning – 75g smør

FREMGANGSMÅDE

Varm alle ingredienserne op i en gryde og lad køle af til stuetemperatur