

# FRUGTTÆRTE (dessertkage fællesspisning 24. april).

## **Bund:**

250 g margarine (jeg bruger altid flydende becel eller lign.)  
200 g sukker  
150 g mel  
4 æggeblommer  
3 tsk. bagepulver  
2 dl. mælk

Røres sammen og hældes i en bradepande.

## **Marengs:**

4 æggehvider  
300 g sukker  
2 tsk. vanillesukker

Kommes over den ubagte bund og bages ved 200 grader i ca. 30 minutter.  
Kan fryses.

## **Pynt:**

Ca. ½ l piskefløde piskes til skum.  
½ l creme fraiche blandes sammen med flødeskummet og lægges over den afkølede kage.  
Til sidst pyntes med frugt efter behag.

God fornøjelse.

Hilsen Anne Birgitte.