

Ferskentærter/frugttærte med cremefraiche og lavendel

Der kan naturlig vis anvendes andre frugter end de nævnte i denne opskrift.

Ingredienser til 4 personer:

3-4 skiver frossen butterdej, optøet
1 dl cremefraiche 38 %
2 æggeblommer
2 + 2 spsk. sukker el. perle sukker
2-3 ferskner eller nektariner
lavendler

Fremgangsmåde:

1. Varm ovnen op til 220 gr. alm. ovn ikke varmluft.
2. Skær hver plade butterdej ud i en cirkel eller firkant, læg dem på en bageplade med bagepapir på, og prik dejen med en gaffel.
3. Rør cremefraiche sammen med æggeblommer og 2 spsk. sukker. Fordel cremen på butterdejen, men lad en kant på 3 cm være fri hele vejen rundt.
4. Halvér frugten, og fjern stenen. Skær hver frugt i 4-6 både, og fordel frugten på tærterne. Drys med det sidste sukker og bag i ca. 15 minutter til dejen puffer op, og bliver sprød.
5. Lad tærterne køle lidt af, inden du spiser dem - evt. pyntet med lidt blomster fra lavendler.

Som ekstra tilbehør kan der serveres vaniljeis til el. server lidt cremefraiche creme til tærten.

Husk at rå æg ikke må bruges til kolde cremer, meget vigtig at huske på.

Brug i stedet for pasteuriseret æggeblommer.