

Tærte med cashewnødder

FRA EAST BALI CASHEWS

1 tærte, ca. 6 stykker

Det skal du bruge:

DEJ:

75 g koldt smør
135 g hvedemel
2 spsk koldt vand
1/4 tsk salt

FYLD:

2 æg
4 spsk blødt smør
1/3 tsk salt
2/3 dl mørk sirup
150 g brun farin
2/3 spsk vaniljesukker
225 g East Bali Cashewnødder
Evt. creme fraiche



Bonus info: Vidste du at cashewnødder er gode nødder, at få umættede fedt fra, som er godt for os.

Sådan gør du:

DEJ:

Bland salt og mel i en skål. Skær smørret i mindre stykker, og smuldre det i melet. Brug vandet til at samle dejen, 1 spsk ad gangen, så dejen lige hænger sammen. Dæk dejen godt til, og stil i køleskabet i ca. 1 time.

Rul dejen ud, så den passer til en tærteform på ca. 20 cm. Stil den i fryseren i ca. ½ time. Forvarm ovnen til 180°C.

FYLD:

Pisk sukker og smør luftigt i en skål med en elpisker. Tilsæt æggene et ad gangen, og pisk ½ minut mellem hvert. Tilsæt sirup, vanilje, salt samt halvdelen af nødderne og rør det hele godt sammen! Fordel massen på den kolde tærtebund, og drys resten af nødderne ovenpå massen.

Bag din kage i ca. 1 time, til nøddefyldet ikke længere er flydende i midten. Afkøl kagen i 1-2 timer, inden du skærer den ud. Severes med kold creme fraiche.

BEMÆRK den er lavet i stor udgave og rækker til ca. 10 pers. da kagen har en god mæthed, p.g.a. cashewnødderne