

Vindruetærte

4-6 personer

200 g mel

150 g smør

75 g sukker

2-3 spsk fløde

Fyld:

75 g valdnøddekærner

3 æggeblommer

4 spsk sukker

2 spsk appelsinsaft

Grønne og blå druer

2-3 spsk flydende honning

(f.eks. akaciehonning)

Tilbehør:

Evt. creme fraiche eller flødeskum

Findel fedtstoffet i melet og bland sukkeret i. Tilsæt fløden og salm dejen.

Lad den hvile en halv time. Rul den ud til en rund plade og beklæd en smurt tærteform

Hermed. Hak valdnøddekærnerne groft. Pisk æggeblommer og sukker sammen og rør valdnødder og appelsinsaft i. Hæld det på tærtebunden og bag tærten ved 200 grader i 15-20 min.

Del imens druerne i halve og fjern kernerne. Læg dem på tærtebunden. Hæld honning på lige inden serveringen. Kan spises med creme fraiche eller flødeskum, men er også dejlig helt uden.