



Valnøddetærte med Svedske-, Abrikoskompot

Til tærten

*1 pakke mørdej/tærtedej
200 g rå reven marzipan
1 dl piskepløde
2 æg
reven skal af en citron
100g sukker
150g Valnødder*

Beklæd en tærteformen på 20-25 cm i diameter (det er lettest at bruge en springform). Rør sukker, fløde, marzipan & citronskal. Bland nødderne i og hæld fyldet i tærten. Trim overskydende tærtedej af kanten og bag kagen ved 180-190° i ca 40 minutter til overfladen er gylden.

Til svedske-, abrikoskompotten

*150g sukker
1 spsk vand (70 ml)
3 tørrede chilli
1 spsk korianderfrø
2 hel kanel
1 flækket vanilliestang
10 tørrede udblødte abrikoser
10 tørrede udblødte svedsker*

Kog sukker vand chilli, kanel, vanillie og korianderfrø i 3-4 minutter. Læg svedsker og abrikoser i lagen og kog yderligere 3-4 minutter. server kompotten kold sammen med tærten (der fint kan bages dagen før) og en klat 38% creme fraiche.