

MIELKETARTE

1,5 dl Vetemjöl

50 g Smör

2 msk Socker

1/2 krm Salt

1 Äggula

FYLLNING

2 Ägg

1 dl Vispgrädde

1 dl Mjöl

1/2 dl Socker

1 tsk Kanel

1 tsk Vaniljsocker

MARINERADE BÄR

250 g Jordgubbar

125 g Hallon

1 Lime , rivet skal & saft

1/2 dl Allesverloren

2 Bananer

1. Hacka samman Mjöl , Socker & Salt . Tillsätt Äggulan och arbeta snabbt ihop degen .
2. Tryck ut degen i formarna. Ställ dem kallt i ca 1 timme. Sätt ugnen på 225 grader.
3. Vispa ihop Ägg , Grädde , Mjöl , Socker, Kanel och Vaniljsocker.
4. Ställ formarna på en plåt och häll i blandningen .
5. Grädda mitt i ugnen , ca 20min , låt kallna .
6. Ansa bären , blanda Limeskal och saft med vinet. Slår bananerna och blanda i bären .
slår