

Valnötstårta

Ingredienser

200 g valnötskärnor
3 ägg
1,5 dl strösocker
margarin till formen

Garnering

Siktat florsocker
Passionsfrukt
Kiwi
Persimon

Hallonsås

Ett paket frysta hallon
1 msk vatten
Socker efter smak
4 msk creme fraiche
En liten pappersstrut

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader. Kläm fast bakplåtspapper i en springform med lös kant, 24 cm i diameter. Smörj kanten.
2. Lägg valnötskärnor, ägg och socker i matberedarskålen och kör tills nötterna är finfördelade. Det går blixtsnappt! Håll smeten i formen och grädda kakan mitt i ugnen ca 20 minuter. Låt kakan kallna. Sikta lite florsocker över den kalla kakan
3. Under tiden kakan gräddar gör vi hallonsåsen. Lägg hallon, pyttelite vatten och socker i en kastrull. Koka sönder hallonen och se till att sockret löst sig ordentligt. Passera genom en sikt. Lägg drygt en matsked av såsen på vars och en tallrik. Fyll en liten pappersstrut med creme fraiche. Ringla ut cirklar på hallonsåsen. För med en kniv utifrån och in mot mitten till ett spindelnätsmönster.
4. Skär bitar av kakan och lägg på tallrikarna utan att förstöra spindelväven av hallonsås. Garnera med kiwi, passionsfrukt, persimon och myntablad.