

Frost hallontårta 8 bitar

300 g mandelmassa

1 ägg

2 äggvitor

Fyllning: 3 dl vispgrädde

1 dl lätt crème fraiche

1 dl florsocker

2 äggulor

1/2 liter fäska eller frysta hallon, ca 250 g

GÖR SÅ HÄR Sätt ugnen på 175 grader. Riv mandelmassa och rör ner ägg och äggvita. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 15-20 min. Låt kakan kallna. Vispa grädden riktigt hårt. Vispa ihop lätt crème fraiche, florsocker och äggulor. Halvtina och mosa hallonen. Rör ner äggsmeten och hallonen i grädden. Bred ut hallongrädden över kakan i formen. Täck med plastfilm och frys i minst 4 tim. Låt tårtan stå framme ca 30 min. före serveringen. Garnera med hallon.