

Blåbärsambrosia

En Ambrosiatårta ska ju egentligen ätas med kanderade apelsinskal, men vi tycker att detta recept med blåbär är mycket godare....

12 bitar    Lyckas lätt ● up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

125 g smör
2 st ägg
1,5 dl socker
1,5 dl vetemjöl
0,5 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Dekoration:

3 dl florsocker
2 msk vatten
cirka 3 msk Naturlig dekoration Blåbär

- 1 Smörj och bröa en rund form, ca 25 cm i diameter. Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Vänd ned det i smeten tillsammans med smöret. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i 175 grader, 20-25 minuter. Låt kakan svalna.
- 2 Blanda florsocker och vatten. Bred glasyren över kakan och strö på blåbären.