


Fruktkaka till påsk

Recept på påskpaj som fylls med bla frukt och nötter och får en frisk smak av citron.

cirka 12 bitar

 Lite träning krävs

 up to 80 Min.



Ingredienser:

Deg:

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

Fyllning:

4 st ägg
1 dl socker
500 g philadelphiaost
150 g creme fraiche
3 msk majsstärkelse (maizena)
1 Förp. Korinter
100 g Dr. Oetker Fruktblandning
(alternativt apelsinskal)
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
0,5 dl Dr. Oetker Mandel skalad
hackad
1 tsk Dr. Oetker Citronarom

- 1** Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ihop smör och socker. Rör i äggen. Blanda mjöl och bakpulver tillsammans och rör ned det tillsammans med smör- och sockersmeten. Blanda väl.
- 2** Tryck ut degen i en springform (ca 24 cm) i botten och upp på sidorna. Låt stå i kylan under tiden du blandar fyllningen.
- 3** Fyllning: Vispa ägg och socker luftigt. Rör i resten av ingredienserna men spara lite av fruktblandningen till dekoration. Häll fyllningen i springformen. Grädda i nedre delen av ugnen ca.45 minuter. Låt svalna i rumstemperatur innan du tar bort springformen. Pudra kakan med lite florsocker. Garnera med resten av fruktblandningen. Avsluta med citronskal, om så önskas.