



Blåbærtærte

175 g smør • 175 g sukker • 2 æg • 200 g mel • 300 g blåbær • 3-6 spsk perlemelis • 50 g hakkede hasselnødder • 1 tsk. bagepulver • 1 tsk. vaniljesukker • cremefraiche eller flødeskum som tilbehør



Pisk smør og sukker sammen. Rør æggene i et ad gangen.

Bland forsigtigt mel og bagepulver og evt. vanilje.

Kom halvdelen af dejen i en velsmurt tærte- eller springform, og bag bunden ca. 20 min. ved 175 grader.

Læg bærrene på den afkølede bund. Drys med perlemelis.

Fordel resten af dejen i klatter ovenpå, og drys med perlemelis og de hakkede nødder. Bag kagen yderligere i ca. 30 min. Serveres med cremefraiche eller flødeskum