



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. marts 2014

## Dessert

### Rugbrødstærte



**Ingredienser:**

**Bunde:** 200 g mørkt rugbrød uden skorpe, 150 g smuttede, hakkede mandler, 1 spsk mel, 1 tsk bagepulver, 6 æg, 200 g sukker (2 dl), 2 spsk snaps.

**Fyld og pynt:** 4 dl piskefløde, 150 g udblødte svesker, 150 g udblødte abrikoser, citronmelisse.

Opvarm ovnen til 175 grader.

Skær rugbrødet i små terninger og bland dem med mandler, mel og bagepulver.

Del æggene og pisk æggeblommerne lyse og luftige med sukkeret. Rør snapsen i. Rør de tørre ingredienser i æggeblommerne.

Pisk hviderne stive og rør en stor spsk i blandingen. Vend resten i.

Smør en springform med smør og hæld dejen i. Bag kagen i ca. 50 minutter til den føles fast. Afkøl på en rist.

Når kagen er kold, flækkes den op i to, og bunden lægges på et fad. Pisk fløden stiv og tag lidt fra til pynt.

Skær svesker og abrikoser i små terninger. Tag lidt fra til pynt og vend resten i flødeskummet. Kom fyldet på kagebunden og læg toppen på.

Pynt med flødeskum, svesker, abrikoser og citronmelisseblade.