



bild saknas

- ▮ 14 bitar
- ▮ Övrigt, Fest, Bakning

PASSIONSFRUKTKAKA

Ingredienser ▮

▮ Botten

- 3 dl vetemjöl
- 2 msk socker
- 125 g smör
- 1 st ägg (*äggula*)

▮ Fyllning

- 3 st ägg
- 2 dl socker
- 2 st passionsfrukt
- 2 dl vispgrädde
- 2 msk vetemjöl
- 1 tsk vaniljsocker
- 1 st lime (*rivet skal + juice*)

▮ Garnering

- 2 st passionsfrukt
- florsocker

Gör så här ▮

Hacka ihop mjöl, socker och smör till en grynig massa. Tillsätt äggula och arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en form och låt vila i kylan ca 30 min. Sätt ugnen på 200 grader.

Vispa ägg och socker pösigt. Dela passionsfrukten i halvor och skrapa ut fruktköttet. Rör ner det och övriga ingredienser till fyllningen.

Häll fyllningen i pajformen. Grädda i nedre delen i 30 min. Låt kakan kallna.

Garnera med passionsfrukt och sikta över florsocker.