

inköpslistan.se

Av: Carma

- 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 kylen 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.