

## Karolines Brødtærte

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>6 æggeblommer 250 g sukker 250 g revet rugbrød – eller 125 g rugbrød &amp; 125 g nødder 1 ts kakao 1 ss kartoffelmel 1 ts bagepulver 6 stiftpiskede æggehvider</p> <p>Solbærsyltetøj Flødeskum</p> <p>I stedet for solbærsyltetøj, kan du lave en hvidchokoladeganach med solbær. Jeg vil så anbefale, at du laver tre bunde, så du har et lag med solbærganach og et lag med flødeskum. Og de kan fint laves i små aluforme, så du laver en lagkage pr. prs.</p> <p>For at gøre det, skal du koge ca. 300 g solbær ind, gerne med en stang vanilje, de skal koge, til stort set al væsken er væk. Stilles herefter på køl (gerne natten over)</p> <p>Nu skal du have kogt <b>ganachen</b>. <b>Du skal bruge:</b> ½ l fløde 300 g god hvid chokolade</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li><li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li><li>3. <b>Tænd ovnen på 180° (varmluft 160°)</b></li><li>4. Pisk æggeblommer og sukker stift</li><li>5. Riv rugbrødet og rør det i sukker massen sammen med kakao, kartoffelmel og bagepulver</li><li>6. Pisk æggehviderne stive og rør dem forsigtig i massen</li><li>7. Smøres ud på bagepapir som 2 bunde (lige store &amp; tykke) – hak evt. nødder og drys over</li><li>8. Bages i ca. 15-20 min.</li><li>9. Afkøles og lægges sammen med solbærsyltetøj og flødeskum</li><li>10. <b>Ganach:</b></li><li>11. Bring fløden i kog</li><li>12. Hæld chokoladen i og rør til al chokoladen er smeltet</li><li>13. Stilles på køl (gerne natten over)</li><li>14. Når både solbær og ganach er afkølet helt, blander du solbærerne i - sørg for at smage til, så du får lige den solbærsmag, du ønsker</li><li>15. Pisk herefter ganachen let og smør den på bunden</li></ol>