

# Färskosttartelett i persikosås med bär

---

4 personer

## Färskosttartelett

3 äggulor

4 msk strösocker

200 gr färskost (20% fett)

1 dl gräddfil

2 dl vispad grädde

8 tsk sockerlag

3 blad gelantin (6 små blad)

Rör äggulor och socker pösigt . Vänd sedan försiktigt ned övriga ingredienser. Fyll i småformar och ställ kallt i 7-8 timmar

## Honungskakor

8 malda mandlar

1 msk vetemjöl

3 msk florsocker

12 g smält smör

2 tsk skogshonung

*OBS! Flyker ut väldigt på plåten.*

Knåda samman ingredienserna och låt vila. Kavla ut degen tunt och tag ut kakor med 4 cm diameter och 3 mm tjocklek. Grädda på plåt i 200°.

## Persikosås

400 g persikor

1,5 dl vatten

Saft av en halv citron

0,5 dl sött vitt vin

1 dl strösocker

0,5 vaniljstång

Skölj, skala och kärna ur persikorna. Skär dem i bitar och koka dem med övriga ingredienser. Avlägsna vaniljstången, gör en puré av persikorna när de svalnat och passera genom en sil.

Lägg upp färskostarteletten mitt på tallriken och placera en honungskaka ovanpå. Häll litet persikosås bredvid och dekorera med röda bär och myntblad.