

# aktiv • i • torrevieja



## Ruts crème-fraîche-tårta — godare än glass!

### INGREDIENSER:

2 äggvitor  
1 1/2 dl vispgrädde  
2 äggulor  
1 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
1 liten citron  
2 dl crème-fraîche  
4 digestivekex

### GÖR SÅ HÄR:

Vispa vitorna hårt.  
Vispa grädden för sig.  
Blanda gulorna med socker, vaniljsocker, det rivna citronskalet och citronsaften.  
Rör ut med crème-fraîche, sedan vispgrädden, vitorna försiktigt sist.  
Botten i en form med löstagbar kant täcks med hälften av de söndersmulade kexen innan smeten fylls i. Resterande kex strös ovanpå.  
Sätt formen 4 timmar i frysen, garnera sedan gärna med frukt som kiwi eller dyl.  
Tårtan blir ganska platt men med "normal tårthöjd" om man dubblar satsen.