Bláberjaterta

botn:

3 1/2 dl hnetur

2 1/2 dl þurrkaðar apríkósur

smá salt

fylling:

6 dl bláber – fersk eða frosin

4 dl kasjúhnetur

1 msk agave eða hunang

1-2 msk hrátt kakóduft

smá salt

bláber til skrauts

Ef apríkósurnar eru mjög þurrar þarf að leggja þær í bleyti í 2-3 klst. Setjið í matvinnsluvél og malið, bætið hnetunum saman við og hrærið vel saman. Þjappið í kringlótt form (aðeins upp með hliðunum) með bökunarpappír í botninum. Kælið

Setjið bláber, kasjúhnetur, agave, kakó og salt í matvinnsluvél. Maukið og setjið á botninn. Skreytið með bláberjum. Kælið í um klst.

Kveðja, Albert http://www.alberteldar.com

