

## MANGOTÆRTE



ca. 8 portioner

300 g. marcipan

3 æg

2 blade husblas

$\frac{3}{4}$  dl. vand

1 spsk. citronsaft

ca. 2 mangofrugter

Beklæd en rund form, ca. 23 cm, med bagepapir.  
Riv marcipanen og bland den med æggene til en jævn masse.

Kom mandelmassen i formen og bag den ca. 35 min. ved 175°.

Lad kagen køle af i 5 min. og læg den derefter på en rist til afkøling.

Læg husblasen til blød i koldt vand ca. 5 min.

Kram vandet ud, læg den i en kasserolle og tilsæt vand og citronsaft.

Varm til ca. 40° så husblasen smelter.

Hæld blandingen i en skål og lad den blive kold og tykflydende.

Skær mangoen i både og skræl den.

Læg dem i et flot mønster på kagen og dryp geléblandingen over.

Stil tærten lidt i køleskabet inden servering.

**Tilbehør: flødeskum med lidt revent chokolade**