

## Sommerkage med bær

2 æg, 1 dl. sukker, 1 tsk. vanillesukker, 7-8 fiber-eller fuldkornsskorper(ca. 100 g), 2 tsk. bagepulver, 200-300 g friske eller afdryppede optøede bær.

Fremgangsmåde:

Tænd ovnen på 175 grader.

Æg, sukker og vanillesukker piskes med håndmixer til en luftig æggesnaps. Kom skorperne i en plastikpose, luk den, og knus skorperne med en kagerulle til grov rasp. Vend forsigtig "skorperaspen" i æggemassen sammen med bagepulver og bær.

En tærteform beklædes med bagepapir, og dejen hældes forsigtig i.

Bag kagen/tærten midt i ovnen i ca. 25-30 min. til den er gennembagt.

Opskrift af diætist Helle Kromann