

Hindbæryoghurtkage



Bund

250 g fuldkornshvedekiks - knuses
50 g mandler - hakkes
2 tsk vanilje
100 g smør - smeltes

Alt blandes godt og presses i en springform

Mousse

2 1/2 fløde
200 g sukker
2 æggeblommer
6 blade husblas
500 g græsk yoghurt
300 g hindbær - eller anden frugt

Pynt

Flødeskum
Tørret hindbær

Læg husblas i blød i koldt vand i 1/2 time.

Pisk 1 1/2 dl fløde let. 1 dl fløde koges med sukker.

Pisk æggeblommer - et af gangen - i lidt af det varme fløde/sukker og hæld resten i.

Pisk husblas i. Rør flødeskum og kvark i og til sidst frugten.

Læg en kagestrimmel i formen, så bliver kagen pænere. Moussen hældes i formen og stilles i køleskabet til dagen efter.

Pyntes med flødetoppe og tørret hindbær.