

Mandeldrøm med jordbærskum



En virkelig dejlig og frisk kage der smager af sommer.

Den oprindelige opskrift er lavet af Camilla Zarah Lawes. Hendes opskrift er med rabarberskum, men jeg kunne ikke få rabarber, så det blev med jordbær.

Mandelbund – kan sagtens bages dagen før

4,5 æggehvider

200 g sukker

1 vaniljestang

200 g mandler

Jordbærskum

250 g jordbær

50 g flormelis

5 dl fløde

Pynt

Blåbær

Jordbær

Mørk chokolade – groft hakket

Mandelbund

Tænd ovnen på 175 grader.

Blend mandlerne groft.

Pisk hviderne stive og tilsæt sukker lidt efter lidt.

Vend forsigtigt mandlerne og vaniljekorn i.

Kom bagepapir i bunden af en springform og fordel massen i.

Bag i ca 30 min og lad den køle helt af.



Jordbærskum

Blend jordbær let - der må gerne være små stykker i. Rør flormelis i.

Pisk fløden let, vend jordbærmosen i og fordel blandingen over mandelbunden.

Pynt med blåbær, jordbær og hakket chokolade.

