

Mandelkage med brombærcreme



Jeg har lavet denne mandelbund før, det er bare cremen der er en anden. Den er meget let at lave og meget frisk og lækker og kan virkelig anbefales.

Bund

4,5 æggehvider
200 g sukker
1 spsk vaniljesukker
150 g mandler
50 g hasselnødder – ristede og afskallede

Brombærcreme

300 g brombær
65 g sukker
1 spsk vaniljesukker
1 spsk vand
2 tsk maizena
2,5 dl fløde
250 g mascarpone

Pynt

Brombær, Blåbær
Hvid chokolade – skrabet

Bund

Tænd ovnen på 175 grader.

Blend mandler og nødder mellemfint.

Pisk æggehviderne stive og pisk sukker og vaniljesukker i lidt efter lidt.

Vend mandler/nødder i – stop så snart det er ensartet.

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

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



Brombærcreme

Kom brombær, sukker og vaniljesukker i en lille gryde og lad det koge op. Blend det med en stavblender.

Rør maizena godt ud i vandet og rør det i brombærrene. Lad det småkoge et par min og lad det derefter køle helt af.

Pisk fløden – ikke alt for stiv – og vend brombærkompotten forsigtigt i.

Pisk mascarponen godt igennem i en anden skål og vend den derefter i brombærblandingen.

Fordel cremen på bunden lige inden den skal serveres. Pynt med bær og chokolade.

