

## Mandelkage



En virkelig lækker kage med dejlige Amarena-kirsebær, der endda også er rigtig nem at lave. Den skal faktisk bare røres sammen og bages. Det kan da ikke være nemmere.

Opskriften er fra Maja Vase. Jeg har ikke en aflang form som hun bruger, derfor har jeg brugt en lille springform og så er kagen bagt lidt længere. -Jeg synes, at kagen smager fantastisk, når den er friskbagt, men den kan sagtens holde sig et par dage.

### Dej

120 g sukker

4 æg

120 g mandelmel

75 g mørk chokolade 65 % - groft hakket

20 Amarena-kirsebær

Evt 2 spsk Amaretto

### Glasur

150 g flormelis

2 - 3 spsk lage fra kirsebærrene

Lidt vand

Evt 1 - 2 spsk amaretto

Evt. lidt lyserød pastafarve

Frysetørret kirsebær- eller hindbærstøv

## **Dej**

Tænd ovnen på 175 grader.

Pisk sukker og æg til det er lyst og luftigt - ca 10 min.

Vend forsigtigt først mandelmel og evt Amaretto i og vend så chokoladen i dejen. Spænd bagepapir fast i bunden af en springform på ca 16 cm i diameter og hæld dejen i. Fordel kirsebærrene ovenpå og pres dem let ned i dejen.

Bag kagen i ca 40 - 45 min. til den er gylden. Stik et træspyd i kagen for at se om den er færdigbagt.

Lad kagen køle helt af i formen.

## **Glasur**

Kom flormelis, kirsebærlage, vand, evt. Amaretto og farve i en skål og rør det godt sammen, til det er en tyk glasur. Pynt med kirsebærstøv.

