

Sveskedessert m. flødeskum

Mandag 13. januar 2014

Fremgangsmåde.

Ingredienser

450 g. svesker u/sten
Saft af en citron
2 spsk. sukker
100 g. mandler
3 spsk. mel
4 æg
100 g. sukker

Kom sveskerne i et smurt ovnfast fad og dryp dem med citronsaft.

Hak de 25 g af mandlerne groft og drys dem på sveskerne, sammen med sukkeret.

Hak resten fint og bland dem med melet.

Pisk æggeblommerne godt med sukkeret.

Bland mandelmassen i.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i.

Fordel mandelmassen og sveskerne i fadet. Bag desserten ved 200 grader i en 1/2 time.

Server den, mens den endnu er lun med flødeskum til.