

Fragilitelagkage med nougat og bær

Mandag 18. marts 2024

Ingredienser

125 gr. marcipan

200 gr. flormelis

3 æggehvider

5 dl. piskefløde

500 gr. friske bær

150 gr. Nougat Iskold groftrevet

Opskriften er til 8-10 personer

Fremgangsmåde

Findel marcipan og flormelis i en foodprocessor eller multihakker. Pisk æggehviderne stive og vend marcipan-flormelis blandingen i.

Fordel marengsen i to springforme med bagepapir og bag dem ved 125°C i ca. 45 minutter.

Afkøl på en rist.

Pisk fløden til flødeskum og vend bærrene og nougaten i.

Læg kagen sammen med halvdelen af flødeskummet og kom resten på toppen.

Servér straks med et ekstra drys afrevet nougat og pynt

Tip.

Bland evt. flødeskum med kagecreme for at opnå en smagfuld flødecreme.