

Nøddekage med jordbærskum

Mandag 28. februar 2022

Ingredienser

Nøddekage

Nødder 175 g, fx hasselnødder og mandler

Æggehvider 3 stk.

Sukker 175 g

Chokolade 100 g mørk

Jordbærskum

Jordbær 300 g

Flormelis 50 g

Piskefløde 2 1/2 dl

Bær 300 g til pynt, fx jordbær, hindbær og ribs

Mørk chokolade en smule til pynt

Fremgangsmåde.

1. Stil ovnen på 160°.
2. Kør nødderne i en blender, indtil de er grofthakkede. Det er vigtigt, at de ikke blendes helt til mel.
3. Pisk æggehviderne meget stive. Tilsæt sukker, og pisk, til hviderne er helt stive og danner toppe.
4. Vend nødder og hakket chokolade i massen.
5. bages i en smurt form ca. 20 cm eller tegn en ring på bagepapir og fordel dejen i ringen
6. Rens jordbærrene, drys med flormelis, og blend dem.
7. Pisk fløden til et tykt skum, og vend med de blendede jordbær. Hæld i en sprøjtepose med stjernetylle.
8. Løsn forsigtigt kagen fra papiret.
9. Kagen skal være afkølet inden der kommes fløde på.
10. Sprøjt jordbærskummet på kagen, eller fordel med en ske, pynt med bær og chokoladespåner.