

Nøddebund med friske frugter

Mandag 31. oktober 2021

Ingredienser

3 æggehvider
150 gr. sukker
150 gr. nøddeflager

¼ piskefløde
Hindbær, jordbær, blåbær

Evt. hakket chokolade

Fremgangsmåde.

Læg nødderne på bagepapir oven bag dem let lysebrune v. 175 grader

Afkøl dem.

Pisk æggehviderne med sukkeret til det er stift, vend de kolde nødder i og vend dem rundt.

Tegn en cirkel på et stykke bagepapir og smør dejen ud indenfor cirklen.

I kan også bruge en springform.

Bag bunden v. 150 grader i ca. 1 time

Skynd jer med at få den i ovnen, da den også skal nå at køle ned.

Fløden piskes, lægges på bunden og frugterne fordeles på flødeskummet.

Pynt med chokolade.