

Mandelbund m. hindbærcreme og frisk frugt

Mandag 11. november 2024

Ingredienser

Mandelbund

125 g sukker (ca. 1.25 dl)
100 g finthakkede smuttede
mandler
2½ æggehvider

¼ piskefløde
150 gr. hindbær
75 gr. sukker

Pynt

Forskelligt frisk frugt

Fremgangsmåde

Bland sukker og mandler.

Pisk æggehviderne stive og vend forsigtigt
sukker og mandler i.

Hæld blandingen i en smurt, meldrysset
springform (ca. 22 cm i diameter).

Bages midt i ovnen v. 175 grader i ca. 35
minutter. Lad kagen køle af.

Hindbærrene gives et kort opkog, bærrene
tages op og væden koges ind, bærrene
blandes i massen og afkøles.

Fløden piskes stift og de kolde bær røres i

Flødeskummet lægges på bunden og pyntes
med frisk frugt efter smag