



MANDELFRAGILITÉ MED NOUGATFYLD

De tynde sprøde mandelbunde er fyldt med en blød nougatcreme. Brug kagen til dessert eller til en kop kaffe.

(8 stykker)

INGREDIENSER:

BUND:

200 g mandler

150 g sukker

4 æggehvider

DRYS:

25 g snittede mandler

FYLD:

200 g blød nougat, evt. Valrhona

150 g blødt smør

lidt god armagnac, cognac el.a. spiritus

DRYS:

1-2 spsk. flormelis

1. Afmærk 2 cirkler med en diameter på 22 cm på bagepapir ved hjælp af lidt mel og en tallerken. Blend mandlerne fint, og vend dem med 50 g sukker.

2. Pisk hviderne næsten stive, tilsæt resten af sukkeret, og pisk videre, til de er helt stive. Vend forsigtigt mandelblandingen i.

3. Smør dejen ud i de afmærkede felter i et jævnt lag. Drys den ene med fintsnittede mandler. Bag bundene i en forvarmet ovn ved 150° i ca. 25 minutter, til de er lyst gyldne og gennembagte. Sluk for ovnen, og lad bundene blive i ovnen, til de er tørre, gerne til næste dag, og i mindst 4 timer, til ovnen er kold. Løsn dem forsigtigt fra papiret.

4. Smelt nougaten, og afkøl til rumtemperatur. Rør den til en jævn creme med det bløde smør, og kom lidt spiritus i.

5. Fordel cremen over bunden uden mandler, og læg bunden med mandlerne over. Drys et tyndt lag flormelis over gennem en fintmasket sigte.

ADRESSELISTE SIDE 160