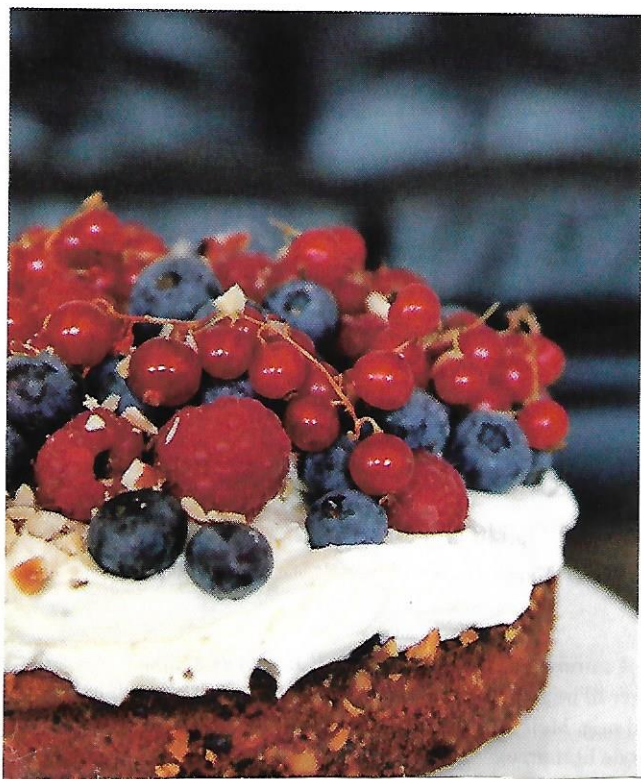


TIP!

Læg bærrene i et enkelt lag på en bakke, og frys ned. Efter en dag kan du hælde dem over i en pose – nu har du bær, som ikke klumper sammen.



Opskriften her er udviklet af **Mette Holmgren**, som har et blødende hjerte for alt sødt. Dette udledes på [facebook.com/feinschmager](https://www.facebook.com/feinschmager), hvor du kan finde flere opskrifter.

Marcipankage med bær

- * 125 g blødt smør
- * 250 g marcipan
- * 2½ sammenpisket æg
- * ½ dl sigtet hvedemel
- * 50 g hakkede hasselnødder
- * 250 g mascarpone
- * 1 dl flormelis
- * 2 dl piskefløde
- * 2 tsk. vaniljesukker
- * 200 g blandede, friske bær

Sådan gør du

Ælt smør og marcipan sammen i en røremaskine, og tilsæt herefter æggene et ad gangen. Tilsæt til sidst melet, og pisk godt.

Smør en springform (ca. 20 cm) med lidt smør. Tryk halvdelen af de hakkede hasselnødder langs med kanten af springformen, så de sætter sig fast i den smurte kant.

Bag bunden ved 175 grader (varmluft) i 25-30 minutter. Afkøl bunden helt, inden du pynter.

Pisk mascarpone, flormelis, piskefløde og vaniljesukker i 3-4 minutter, til du har en luftig creme. Fordel creme over den afkølede bund, pynt med bær, og drys med resten af nødderne.