


JORDBÆRKAGE

 60+ MIN

Jordbærkage med lækker mandelbund og en skøn vaniljecreme. Jordbærkagen kan laves i god tid - så er der mere tid til gæsterne.



Ingredienser

Ca. 8 personer

1 kage

Mandelbund

3 æg

175 g sukker (ca. 2 dl)

¼ tsk groft salt

175 g finthakkede mandler

Vaniljecreme

1 vaniljestang

1½ spsk flormelis

3 dl Karolines Køkken® Flødefraiche
30%



Sådan gør du

Mandelbund

Pisk æg, sukker og salt til en luftig æggesnaps. Vend mandlerne heri. Spænd et stykke bagepapir fast mellem ringen og bunden af en springform (ca. 22 cm i diameter) - smør siderne. Fordel dejen jævnt i formen og bag bunden. Lad den køle helt af i formen på en bagerist. Fjern ringen og vend kagen direkte ud på serveringsfadet med bunden op af - træk bagepapiret af.

Vaniljecreme

Flæk vaniljestangen, skrab vaniljekorn ud og bland dem med flormelis for at få vaniljekornene skilt ad. Pisk flødefraiche sammen med vaniljesukkeret til et let skum, fx med en håndmixer. Fordel vaniljecremen på den afkølede mandelbund. Læg jordbærrene herpå og pynt jordbærkagen med mynteblade.

Bagetid

Ca. 35 min. ved 175° - traditionel ovn.

250 g rensede jordbær i kvarte

Pynt

friske mynteblade

Forbered i god tid

Jordbærkagen kan forberedes i god tid. Lav mandelbund og vaniljecreme dagen før, og stil bunden med creme tildækket i køleskabet til næste dag. Kom jordbær og pynt på kagen lige før servering.

Frysetip

Mandelbunden kan fryses uden vaniljecreme.

Næringsindhold, pr.

Energiindhold for hele retten: 11690 kJ

Energifordeling:

Fiber: 19,8 g

Protein: 8 %

Kulhydrat: 38 %

Fedt: 54 %

Print

>