Samvittighetsfull festkake



Ingredienser

Mandelbunn:
4 eggehviter
75 g sukker eller 2 ss søtstoff (se tips)
200 g mandler

Fyll:
2 dl kremfløte
1,5 dl vaniljekesam

Pynt:
1 boks hermetiske fersken

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Pisk inn sukkeret eller søtstoff hvis du vil ha en kake med enda lavere kaloriinnhold (se tips). Hakk mandlene fint i en food processor og vend inn i marengsen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til luftig krem. Vend inn vaniljekesam. Fordel kremen over kaken og pynt med godt avrent, hermetiske fersken.

Tips

Hvis du vil bruke søtstoff for å gjøre kaken lavkarbo og sukkerfri, kan du bruke Candarel pulver eller Splenda pulver i stedet for vanlig sukker. Sukrinmelis går også fint å bruke.

Mandelbunnen kan lages i forveien, og er fin å fryse. Kaken bør pyntes med krem og frukt samme dag som den skal serveres.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/samvittighetsfull-festkake