Mandelkake med krem og bær

Ingredienser



200 g mandler
200 g melis
3 store egg

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
friske bær (bringebær, jordbær, blåbær, rips)
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal mandlene og vend inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen og fjern bakepapiret.

Legg kaken på et kakefat. Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Dekk kaken med krem og pynt med friske bær. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Mandelbunnen egner seg veldig godt til frysing uten krem og bær. Kaken bør imidlertid serveres samme dag den pyntes, slik at kremen er fersk.

Se også "Nøttebunn med vaniljekrem".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-krem-og-baer