Mandelkake med sherrykrem og bringebær



Ingredienser

Mandelkake:
100 g mandler
400 g kransekakemasse
1 egg
2 eggehviter

Dynking (kan sløyfes, se tips):
3 ss sherry

Sherrykrem:
2 eggeplommer
2 ss sukker
2 dl kremfløte
3 ss sherry

Pynt:
friske bringebær

Fremgangsmåte

Hakk mandlene i en food processor. Legg til side. Ha oppdelt kransekakemasse, egget og eggehvitene i food processoren. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Bland i de hakkede mandlene.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Dynk kaken med sherry (se tips).

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Vend i pisket krem. Smak til med sherry.

Fordel sherrykremen over kaken. Pynt med friske bringebær.

Tips

Du kan sløyfe dynkingen av kaken hvis du vil ha mildere sherry-smak.

Det er viktig at kaken er helt kald før den dekkes med sherrykremen ellers smelter kremen.

Kakebunnen kan godt lages i forveien (fryses eller oppbevares kjølig innpakket i plast), men den bør serveres samme dag den er pyntet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-sherrykrem-og-bringebaer