



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. juni 2025

Dessert

Jordbærkage (ca. 8 personer).

Ingredienser: **Mandelbund:** 3 æg, 175 g sukker, ¼ tsk groft salt, 175 g finthakkede mandler. **Vaniljecreme:** 1 vaniljestang, 1½ spsk flormelis, 1 dl creme fraiche (38%), ¼ l piskefløde. 250 g rensede jordbær i kvarte. **Pynt:** mynteblade.

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 ca. 35 min. ved 175° - traditionel ovn. 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.
- Kom vaniljeflormelissen i en skål sammen med cremefraiche og piskefløde. Pisk blandingen til et fast skum.
- Fordel vaniljecremen på den afkølede mandelbund.
- Læg jordbærrene herpå og pynt jordbærkagen med mynteblade.