

SOMMERKAGE

m. JORDBÆR, HVID CHOKOLADE OG MANDLER

Lækker dessert kage m. mousserende Clairette de Die Grand Tradition eller hvid Banyuls

Ingredienser:

8 personer

BUND

200 g smør

200 + 100 g hvid chokolade grofthakket

25 g sukker

3 æg

½ tsk salt

250 g mandler smuttede og blendet til mel

PARFAIT

500 g jordbær

100 g sukker

½ l fløde

5 æggeblommer

50 gr sukker

PYNT

50 g hasselnødder

300 g jordbær

50 gr hvid chokolade

Lidt mynte

Sådan gør du:

BUND

Tænd ovnen på 170 grader varmluft. Smelt chokolade og smør over vandbad og rør det godt sammen.

Pisk æg, sukker og salt grundigt.

Vend smør/chokolade blandingen i æggeblandingen. Fortsæt her-efter med forsigtigt at vende mandelmelet i og de +100 gr chokolade.

Beklæd en springform med bagepapir og hæld massen i, eller bag den som portioner i silikone muffinsforme som på billedet.

Bag kagen i ca. 25-30 min.

Kagen stilles til afkøling.

PARFAIT

Blend jordbær med sukker til en jævn coulis og kog den dammen i 10 min. Lad den køle af til stuetemperatur.

Pisk fløde med æggeblommer, sukker og halvdelen af coulisen sammen til en lind creme.

Samling og frysning: Hæld ismassen over den bagte bund i springformen. Kom resten af coulisen over og rør forsigtigt så der dannes et mønster.

Kom kagen i fryseren natten over.

PYNT

Tag kagen ud af fryseren 10-15 min før servering.

Rist hasselnødderne i ovnen 180 grader i ca. 8-10 min. Nulr hinden af.

Skær evt jordbærrene over i halve eller behold dem hele afhængig af størrelse.

Hak mynten lidt.

Tag kagen ud af fryseren 15 min før servering.

Arranger kagen på et lagkagefad, pynt med jordbær, mynte let hakkede ristede haselnødder og flager af hvid chokolade.

