

N° 47

FRAGILITÉ m CREME DE SALIDOU

Ingredienser:

10-12 personer

Bunde:

4 æggehvider

180 g sukker

50 g fint hakkede hasselnødder

Cremer:

Kaffecremen:

1 æggehvide

1 spsk sukker

½ spsk maizena

½ tsk vanilje

1 tsk pulverkaffe

125 ml sødmælk

25 gr smør

125 ml fløde

Karamelcremen:

75 gr karamel creme de Salidou

45 gr sukker

2 æggehvider

25 gr smør

Fragilité er en af mine absolutte favoritter. Blandingen af nødder, kaffe og karamel er altid god.

Opskriften ser måske lidt tidskrævende ud, og det er den da også, men den er arbejdet værd

Sådan gør du:

Bunde:

Bundene i en fragilité har en lækker nøddesmag. Når nødderne bages i ovnen, fremhæves deres smag endnu mere.

- Æggehviderne piskes meget stive, sukkeret piskes i og de finthakkede hasselnødder vendes i.
- Smør et stykke bagepapir med smør, og fordel margaretsmassen jævnt på bagepapiret (ca. 30*40 cm).
- Bages midt i ovnen på varmluft 135 °c i ca 45 min. Afkøles og deles i 3 lige store baner

Cremer

Kaffecremen:

- Æggehvide, sukker, maizena og vanilje piskes sammen i en gryde, sødmælk tilsættes. Koger op under piskning 1-2 min.
- Afkøles noget inden smørret røres i.
- Når cremen er kold røres flødeskum i - smørres på den nederste bund

Karamelcremen:

- Æggehvider og sukker piskes stift i en helt ren skål.
- I en anden skål piskes smørret, indtil det er hvidt og luftigt - det tager ca. 10 min.
- Pisk karamelcremen i smørret, derefter pisk lidt af ægget i smørret, og derefter det resterende æg. - smørres ovenpå den næste bund. Derefter toppes med den sidste bund.
- Skær kanterne til med en savtakket kniv, så cremen er synlig. Tryk eventuelt let på kagen. Kagen er nemmest at skære, når den har stået på køl. Drys med flormelis og serveres evt med citron confit eller blåbær og et citronmelisseblad.
- Kan med fordel fryses eller opbevares på køl i 3 dage

Bon appetit!