Mandelfestkake med bær



Ingredienser

Mandelkake:
6 egg
3 dl sukker
400 g mandler
2 ss hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
1 dl kremfløte
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Pynt:
1,5 dl kremfløte
300 g friske bær, for eksempel bringebær, jordbær og blåbær
1 dl solbær- eller ripsgelé
2 dl mandelspon

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Skåld mandlene og tørk dem godt. Mal mandlene i mandelkvern. Sikt sammen mel og bakepulver og bland dette med mandlene. Vend det tørre forsiktig inn i eggedosisen.

Hell deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 50-60 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i to eller tre lag (se

tips).

Pisk kremfløten stiv. Bland litt med vaniljekremen og fyll mellom kakelagene. Bruk resten av kremen til å fordele jevnt over hele kaken.

Strø kanten med mandelspon. Legg rikelig med bær på toppen av kaken. Smelt solbær- eller ripsgelé (se tips) og øs den forsiktig over bærene med en spiseskje. La kaken stå i kjøleskapet til den skal serveres.

Tips

Dersom du synes at mandelkaken er vanskelig å dele i bunner, kan det lønne seg å ha kaken i fryseren i en halvtime. Da stivner den til og blir lettere å dele. Alternativt kan du steke kaken dagen i forveien og ha den innpakket i plast i kjøleskapet over natten. Dersom kaken går litt i stykker når du deler den, er det bare å "lappe" bunnene sammen igjen når du fyller kaken. Det synes ikke når kaken er ferdig pyntet!

Du får kjøpt solbær- og ripsgelé på glass. Geléen smeltes raskt i mikro.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne fantastiske kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelfestkake-med-baer