Augustterte



Ingredienser

Mandelflarnbunner:
100 g sukker
100 g smør
100 g mandler
1 ss hvetemel
2 ss melk

Fyll:
1 liter god vaniljeiskrem

Pynt:
3 dl kremfløte
200 g rips søtet med litt sukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker. Hakk mandlene fint (gjerne i food processor). Rør disse inn i smørkremen sammen med melk og hvetemel.

Tegn to sirkler på bakepapir som er ca 22 cm i diamter. Smør deigen utover i sirklene med en smørekniv.

Stek bunnene en om gangen på stekeplate midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Deigen vil flyte utjevnt utover under stekingen, og bunnene skal være lysebrune i kantene og gyldne i midten når de er ferdige. Ta stekeplaten ut av ovnen og la mandelflarnbunnen bli HELT kald på platen. Først da vil den stivne i konsistensen slik at den lett løsner fra bakepapiret. Gjenta med den andre bunnen.

Kaken fylles rett før servering. Pisk først kremfløten til krem. Legg bunnene sammen med god vaniljeiskrem som skjæres i skiver. Fordel kremen på toppen av kaken. Pynt med sukrede ripsbær og server!

Tips

Vær oppmerksom på at mandelflarnbunnene kommer til å flyte mye utover under stekingen, og det er slett ikke sikkert at de kommer til å holde seg runde i fasongen. Det er noe av sjarmen med denne kaken;-)

Mandelflarnbunnene kan lages flere dager i forveien. Oppbevares tørt helt frem til du fyller kaken rett før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/augustterte