Mandelring med iskrem



Ingredienser

4 eggehviter
200 g melis
200 g mandler
1 ss hvetemel

Fyll:
2 dl kremfløte
1 liter iskrem
200 g friske bær

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis
og pisk videre. Mal mandlene og bland med hvetemel. Vend dette inn i marengsen.

Smør og strø en randform (1,5 liter) og fordel deigen i formen. Jevn til overflaten. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken over på et kakefat. Pisk kremfløten til luftig krem. Rett før servering fylles hullet i midten av kaken med en høyt topp av iskrem delt opp i store terninger. Pynt med krem og friske bær.

Tips

Kaken kan gjerne bakes dagen før servering. Oppbevares da i en tett boks med en litt fuktet loffskive, da blir kaken passe seig. Mandelringen kan også fryses, og det er intet i veien for å bytte ut mandlene med for eksempel hasselnøtter.

Oppskriften er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (Orion forlag, 2004). Kaken er bidraget til Vesla Petersen, gift med politiker (H) Jan Petersen. Om historien bak kaken skriver hun:

"Da vi var yngre, hadde vi en venninnehyggekveld i måneden. Vi bidro med det vi hadde "snappet" opp av nye retter. Vi gikk på omgang til hverandre, og vi var like spente på hva vi skulle få av smaksopplevelser. Denne dessertoppskriften bare dukket opp hos en av oss. Ingen kan i dag si hvem som var den første. Den ble en gjenganger rundt om hos våre venner i årevis. Kaken er ikke oppsiktsvekkende eller vanskelig å lage, men det er noe alle liker."

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelring-med-iskrem