Konjakksvisker på nøttebunn



Ingredienser

Nøttebunn:
100 g mandler
100 g hasselnøtter
100 g melis
4 eggehviter
50 g sukker

Pynt:
3 dl kremfløte
1-2 ts vaniljesukker
200 g svisker
0,5 dl konjakk

Fremgangsmåte

Ha mandler, hasselnøtter og melis i en food processor og mal det hele sammen. Pisk eggehvitene og sukkeret til stiv marengs. Vend i nøtteblandingen.

Ha bakepapir på en stekeplate og bre deigen utover i et centimetertykt lag. Stek midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøl kaken og del den opp i passe store serveringsstykker.

Ha sviskene i en kjele. Ha i vann så det står halvveis opp på sviskene og kok forsiktig i et par minutter, så sviskene blir møre. Hell av vannet og bland i konjakken. La de varme sviskene stå og avkjøles slik at konjakken trekker godt inn i dem.

Rett før servering piskes kremfløten til krem. Smak kremen til med litt vaniljesukker. Fordel krem og noen konjakksvisker på toppen av hver kake.
Enjoy!

Tips

Det går fint å lage nøttebunnen kvelden i forveien. Del kaken opp i serveringsstykker og oppbevar dem godt innpakket i plast, så de ikke blir tørre. Nøttebunnene kan også fryses og de tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/konjakksvisker-pa-nottebunn