



Mandelkake med sherrykrem og bringebær

Ingredienser

Mandelkake:

100 g mandler

400 g kransekakemasse

1 egg

2 eggehviter

Dynking (kan sløyfes, se tips):

3 ss sherry

Sherrykrem:

2 eggeplommer

2 ss sukker

2 dl kremfløte

3 ss sherry

Pynt:

friske bringebær

Fremgangsmåte

Hakk mandlene i en food processor. Legg til side. Ha oppdelt kransekakemasse, egget og eggehvitene i food processoren. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Bland i de hakkede mandlene.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Dynk kaken med sherry (se tips).



Pisk eggeplommer og sukker luftig. Vend i pisket krem. Smak til med sherry.

Fordel sherrykremen over kaken. Pynt med friske bringebær.

Tips

Du kan sløyfe dynkingen av kaken hvis du vil ha mildere sherry-smak.

Det er viktig at kaken er helt kald før den dekkes med sherrykremen ellers smelter kremen.

Kakebunnen kan godt lages i forveien (fryses eller oppbevares kjølig innpakket i plast), men den bør serveres samme dag den er pyntet.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-sherrykrem-og-bringebaer>