



Lækker sommerkake med jordbær

12 - 16 stykker



Middels

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Mandelmarengsbunn:

3 eggehviter str. M/L
150 g melis
2 pakker Dr. Oetker Hakkede Mandler (100 gram)
50 g mandelmel
revet sitronskall fra en usprøytet sitron

Pynt:

5 dl fløte
400 g jordbær
mynteblad

1 Sett stekovnen på 180 °C over- og undervarme. Legg bakepapir på en stekeplate og smør ringen fra en springform.

2 Mandelmarengsbunn:

Pisk eggehvitene stive. Tilsett melis og pisk i ca. ett minutt til konsistensen er som marengs. Vend hakkede mandler, mandelmel og revet sitronskall i marengsen.

Plasser den smurte springformringen på bakepapiret og fordel marengsen i ringen. Stekes midt i ovnen i 35- 40 minutter og avkjøles på en bakerist.

3 Pynt:

Pisk kremfløten og del jordbærene i to. Fordel kremen og jordbærene på den avkjølte bunnen. Pynt med mynteblader.

