

Mandel-Marengskage

Bunde:

100 g sukker
100 g smør
4 æggeblommer
3 spsk mælk
100 g mel
1 tsk bagepulver

Marengs:

4 æggehvider
200 g sukker
100 g hakkede mandler

Endvidere:

2½ dl piskefløde
200 g god, syrlig syltetøj f.eks. solbær

Beklæd en form på ca. 25 x 35 med bagepapir.

Rør smør og sukker lyst og luftigt.

Tilsæt æggeblommerne én ad gangen, og rør godt ind imellem.

Rør mælken i og bland mel og bagepulver og bland også dette i.

Bred dejen ud i formen.

Pisk æggehviderne næsten stive, tilsæt 50 g sukker og pisk dem helt stive.

Vend resten af sukkeret i og bred det jævnt over dejen. Drys mandler over.

Bages ved 180° på nederste ribbe i ca. 30 min. Del bunden i to.

Vend den ene med marengslaget nedad. Fordel flødeskum og bær.

Læg den anden ovenpå med marengsen opad. Kan fryses uden fyld.

Lys Orange-Brownie

8-10 stk.

Dej

3 æg
200 g sukker
150 g hakkede mandler
100 g lys orangechokolade f. eks. Marabou
125 g smør
75 g mel
1 spsk. vanillesukker
1 tsk. bagepulver

Drys

40 g hakkede mandler

Tilbehør

frisk frugt

Smelt chokoladen over vandbad, og rør smørret i til det smelter.

Sigt mel, vanille og bagepulver sammen og vend det i æggemassen. Hæld dejen i en 24 cm tærteform. Drys med resten af mandlerne og bag i forvarmet ovn ved 170° i ca. 25-30 min. Afkøl kagen og ”knus” overfladen ganske let. Pynt med syltede appelsinskaller.

SYLTEDE APPELSINSKALLER

Der er til 1½ - 2 kager i denne portion.

2 appelsiner
100 g sukker

Pres saften og si den. Skær så meget af det hvide fra som muligt. Skær skallen i tynde strimler.

Læg skallerne i lunkent vand i en halv time. Hæld vandet fra, skyl i koldt vand og dryp godt af.

Bland strimlerne med saft og sukker og kog langsomt op til sukkeret er smeltet. Sluk og afkøl til stuetemp.

Gentag dette 8-10 gange inden strimlerne afkøles let og fordeles over kagen.