

Jordbærforårskage



Ingredienser:

Bund:

- 3 æggehvider
- 150 g flormelis
- 130 g fint hakkede mandler
- 1 citron

Pynt:

- ½ l piskefløde
- 2 bakker friske jordbær
- 1 bakke mynte
- flormelis

How to:

1. Pisk æggehviderne stive
2. Tilsæt flormelis og pisk yderligere 1 min til blandingen bliver sej
3. Vend de finthakkede mandler i og tilsæt reven citronskal
4. Sæt en springform på en bageplade med bagepapir og fordel blandingen i bunden
5. Bag midt i ovnen 40 min ved 180 grader
6. Tag bunden ud af ovnen og lad den køle på en rist
7. Pisk fløden og del jordbærrene
8. Når bunden er afkølet, fordeles flødeskum på og derefter jordbærrene

9. Pynt med mynte og drys med flormelis