

Ingrids´ s fristelser.

Små sprøde hasselnøddekager med chokoladecreme.

16-18 KAGER:

Kagerne kan spises alene eller serveres med fx. pære-blomme-kompot med citronskal og kardemomme eller rabarberkompot med vanille. De kan også serveres til is.

100 g. hasselnødder
100 g. sukker
½ dl. æggehvide

CHOKOLADECREME:

50 g. smør
2 æggeblommer (eller 4 spsk. optøede pasteuriserede æggeblommer/helæg)
40 g. flormelis
1 tsk. kakao
½ tsk. Nescafé (kan udelades)

Nødderne hakkes mellemfint, helst i en foodprocessor og blandes med sukker og letpisket æggehvide. En bageplade beklædes med bagepapir, og små klatter i højde og størrelse som en 5-krone sættes af med en teske.

De bages i en varm ovn ved 180 grader i ca. 10 minutter. De skal være gyldne i kanten og efter afkøling sprøde udenpå og let seje indeni. De afkøles på en rist, hvilket er nemmest, hvis bagepapiret med kager trækkes over på bageristen.

De opbevares i en lufttæt dåse, til de skal bruges.

På serveringsdagen laves cremen, og kagerne lægges sammen to og to med cremen imellem.

Til cremen røres det blødgjorte smør med flormelis, kakao og Nescafé. Derefter tilsættes æggeblommerne én ad gangen og cremen piskes et øjeblik over kogende vandbad og derefter væk fra vandbadet, til en let og luftig creme.

Velbekomme.