

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 1 t.

Velegnet til frysning

Ingredienser

125 g mandler

125 g hasselnødder

250 g flormelis

5 æggehvider

Pynt

100 g chokolade

Variationer

Mængden af henholdvis mandler og hasselnødder kan justeres efter behov og ønske, så længde den samlede mængde fortsat er 250 g.

Beskrivelse

Mandler og hasselnødder hakkes i meget fine stykker.

Æggehviderne piskes meget stive. Hæld de hakkede nødder over æggemassen. Flormelisen sigtes i massen, imens der røres forsigtigt rundt. Røring skal ske meget forsigtigt, da det er vigtigt at bevare så meget stivelse som muligt.

Massen hældes i en randform og bages ved 150 grader i ca. 1 time. Test om den er færdig ved at stikke en strikkepind i dejen helt ned til bunden. Når pinden kan trækkes ud, uden noget fra dejen hænger ved pinden er den færdig.

Tag randen ud af formen og lad den afkøle helt. Smelt chokoladen over vandbad og pensel randen med det.

Server med softice og lidt friske bær.