

Mandel-drøm med is og hindbær sauce

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Mandel bund:

Kom mandlerne i kogende vand og lad dem trække i 1 min. Herefter pilles skalden af. Hak mandlerne groft og kom dem i en kasserolle sammen med resten af ingredienserne til dejen. Varm det hele langsomt op til smørret er smeltet. Kom dejen på en bageplade i små portioner med rigtig god afstand, da de flyder ud. Bag kagerne i 160 grader til de er gylden brune.

Hindbær sauce:

Kog vand og sukker op. Kom de frosne hindbær i en blænder. Blænd og kom den varme sukkerlage i imens. Blænd indtil saucen er ensartet. Giv saucen en hurtig opkog og lad den køle af i en skål.

Ingredienser

Mandel bund:

100 g mandler
100 g flormelis
100 g smør
1 spsk. hvedemel
2 spsk. piske fløde

1 liter vanillie is

Hindbær sauce:

1½ dl vand
1 dl rørsukker
300 g frosne hindbær

Servering:

Skær isen i skiver og kom den mellem mandelkagerne. Pynt med hindbær saucen.