

Blondie med ristede mandler og hindbær

Opskrift til 12 stykker kage

Forberedelsestid

25 minutter

Tilberedelsestid

40-50 minutter

Samlet tid

1 time

Ingredienser

- 100 g smuttede mandler
- 200 g smør
- 200 g hvid chokolade
- 175 g sukker
- 3 store æg
- 2 tsk. vaniljesukker
- 150 g hvedemel
- 1 nip salt
- 125 g hindbær - friske eller fra frost

Sådan gør du

1. Start med at smutte mandlerne, hvis du ikke har købt dem smuttede. Hæld kogende vand hen over mandlerne, og lad dem stå i 5-10 minutter. Hæld kold vand hen over mandlerne, og dræn derefter mandlerne for vand. Nu skulle skallen gerne være nem at pille af. Det kræver lige lidt tålmodighed. Hvis der er nogle genstridige mandler iblandt, kasseres de blot.
2. Læg mandlerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og kom dem i ovnen ved 175 grader i 10 minutter, eller til de bliver gyldne i kanterne og begynder at dufte. Lad ovnen stå tændt på 175 grader, så den er klar til kagen.
3. Smelt smør og hvid chokolade i en skål over vandbad. Tag af varmen, så chokoladeblandingen kan køle let af.
4. Pisk sukker, æg og vaniljesukker i en anden skål, indtil det bliver luftigt. Det tager et par minutter ved høje omdrejninger.
5. Vend chokolade og smør i æggesnapsen med en dejskraber.
6. Sigt mel og salt i blandingen, og vend igen forsigtigt rundt.
7. De bagte mandler hakkes groft og tilføjes.
8. Krøl et stykke bagepapir sammen, og kom det i et ovnfast fad. Mit fad måler 18*27 cm. Hæld dejen i fadet, og tilsæt hindbær. Tryk dem gerne let ned i dejen, men uden at de dækkes helt til af dej.
9. Bag kagen i ovnen ved 175 grader i 40-50 minutter. Husk at ovne er forskellige, og bagetiden afhænger også af størrelsen på dit fad. Stik i kagen løbende – der skal lige akkurat ikke komme kagedej med op, når du stikker i den.
10. Lad kagen køle af, inden den spises. Meget gerne til næste dag. Servér evt. sammen med en kugle vaniljeis og friske hindbær.