

Mandelkage med æblekompot og marengs

Opskrift til 8 stykker

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Bund

- 100 g mandler (blendet til mel)
- 80 g mel
- 1/3 tsk. salt
- 1 spsk. kanel (kan undlades, hvis man ikke er så meget til kanel)
- 40 g kokossukker
- 1 tsk. bagepulver
- 60 g smør (blødt eller smeltet)
- 2 æg
- 1 dl havremælk

Kompot

- 2-3 æbler
- 2 store spsk. kokossukker
- 1 tsk kanel
- 1 spsk. citronsaft
- 1/2 dl vand

Marengs

- 3 æggehvinder
- 150 g sukker

Sådan gør du

1. Start med at lave din mandelbund, tænd for ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom de tørre ingredienser i en blender eller food processor og kørs til det er helt blendet (mandler, mel, salt, kokossukker, kanel og bagepulver)
3. Tilføj så de våde ingredienser (smør, æg og havremælk). Blend igen
4. Kom dejen i en springform beklædt med bagepapir og bag bunden i ovnen i 20 minutter
5. Imens laves æblekompotten: skræl æblerne og skær kernehuset fra. Kom dem i en gryde med resterende ingredienser. Lad dem koge forsigtigt op, så æblerne bliver bløde. Det skal ikke

brænde på.

6. Tag en stavblender frem og mos æblerne til de er som kompot
7. Kom dette lag oven på den bagte bund og smør det ud. Bag yderligt 5 minutter til æblekompotten bliver lidt mere fast
8. Lav imens din marengs (men hold øje med kagen, den skal kun have de her 5 minutter nu). Kom blot æggeghvider og sukker i en skål og pisk det stiv.
9. Tag nu kagen ud af ovnen og kom de piskede æggeghvider i en sprøjtepose
10. Sprøjt små blomster ud på kagen og brænd toppen af med en gasbrænder, til den bliver så gylden du ønsker.