

# Mandelkage med creme og bær

8-12 stykker, springform ca. 24 cm

*Brug, hvad du kan få af gode bær – det er en fantastisk måde at bruge en håndfuld vilde hindbær på, hvis man falder over dem. Kagen smager bedst, når den har stået dækket med creme i et døgn, men vent ikke så længe, hvis du har friske bær, der skal spises straks.*

## **Mandelbund**

200 g sukker, evt. rørsukker  
3 store æg  
200 g mandler  
Lidt smør til formen

## **Rårørt vaniljecreme**

1 ½ del piskefløde  
1 spsk. Flormelis  
korn af 1 vaniljestang, eller 1-2 tsk vaniljesukker  
1 ½ dl cremefraiche 18 %

Friske jordbær, hindbær, brombær, blåbær eller en blanding

Mynte- eller citronmelisseblade (kan udelades)

**Bund:** Pisk sukker og æg til en tyk creme. Mal mandlerne i en blender eller hak dem fint og vend dem i cremen. Tegn en cirkel med springformen på et stykke bagepapir. Klip den ud og læg den i formens bund. Smør papiret og siderne af formen med en klat smør. Hæld dejen i formen og bag den ved 175° i 30-35 minutter. Lad kagen blive kold i formen på en rist.

**Creme:** Pisk fløden til skum. Sigt flormelis og vanilje sammen og vend det i skummet med cremefraichen. Fordel cremen på den kolde kage.

Før servering fordeles bærrerne på kagens top, og der pyntes med mynte- eller citronmelisseblade, der stikkes ned mellem bærrerne.