

ISLAGKAGE MED JORDBÆRFYLD

8-12 personer

Til 2 bunde:

4 æggehvider

120 g sukker

½ dl flormelis

100 g maledede nødder (hasselnødder/mandler)

Fyld:

½ kg jordbær

100-150 g sukker

5 æggeblommer

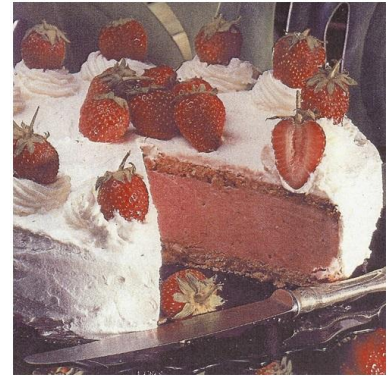
50 g flormelis

4 dl piskefløde

Pynt:

3 dl piskefløde

Jordbær



Pisk æggehviderne stive og tilsæt sukkeret lidt efter lidt under piskningen. Når marengsmassen er stiv, piskes flormelis i. Vend nøddekerne i "dejen" og del den i to. Tegn en cirkel på bagepapir efter en springform (24-26 cm) og smør dejen på inden for begrænsningen eller sprøjt i tætte ringe. Bag bundene – helst i to omgange - i en 150° varm ovn i 35-40 min. Løsn bundene fra bagepapiret og lad dem køle af på en bagerist.

Nu til fyldet. Purer jordbærene, bland mosen med sukkeret og rør, til sukkeret er opløst. Pisk æggeblommerne til banangul, tyk creme med flormelis, bland cremen med jordbærpureen og rør den letpiskede fløde i frugtmassen. Stil den i fryseren i 1-1½ time, eller til konsistensen er tyk "softice".

Læg den ene bund i en springform og dæk den med ismassen. Læg den anden bund ovenpå og tryk den fast. Stil den fyldte kage i fryseren i mindst 3 timer. Fjern derefter springformens rand. Pisk fløden stiv og smør ca. halvdelen på toppen og langs siderne af den jordbærisfyldte kage. Sprøjt det resterende flødeskum ovenpå og sæt straks kagen tilbage i fryseren.

Ca. 20 minutter før den skal serveres, tages den ud af kulden og pyntes evt. med jordbær. Og så kan den kolde drøm serveres...