

Blåbærkage

Ældre dessertopskrift modificeret og kombineret med blåbær af Haje Højgaard, Skærbæk.

Prøvesmagt og fotograferet af AskFoto 2.9.2008.

Bedømmelse: Tildelt 6 ud af 6 mulige stjerner.

Den fine, lidt syrlige blåbærsmag harmonerer godt med den sødmefulde bund.

Bund:

1 ½ dl. (100 gr.) nødder

1 ½ dl. sukker

4 æggehvider

Fyld:

4 æggeblommer

3 spsk flormelis

1 dl. stærk kaffe

100 gr. blokchokolade

½ dl. Kahlua

3 dl. piskefløde

Mal nødderne og bland dem med sukkeret.

Pisk æggehviderne til fast skum.

Vend blandingen i og fordel blandingen i en smurt springform ca. 22 cm i diam.

Bag kagen midt i ovnen ved 200 ° i ca. 25 min.

Afkøl kagen .

Pisk æggeblommer, flormelis og kaffe sammen i en gryde. Bring blandingen i kog under kraftig piskning.

Pisk til cremen er tyk og luftig. Bræk chokoladen i tern og lad den smelte i den varme creme Tilsæt Kahlua.

Lad cremen køle af.

Pisk fløden til tykt skum og vend den i den kolde creme.

Kagen i formen presses lidt ud til kanten og cremen hældes over nøddekagen.

Kagen fryses og tages op fra fryseren et par timer før servering.

Sprøjt en kant af flødeskum og blåbærrene lægges på. Kan evt. pyntes yderligere med lidt flødeskum.

