



Mandelmarengs med bringebær

1 dl mandler
3 eggehviter
1.5 dl sukker

FYLL:

3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
1 l bringebær
og mandelflak

Lette, lekke, søte og gode, virkelig festdessert på sommervis!

Still ovnen på 100 gr varme.

Hakk mandlene grovt. Skill eggene og pisk eggehviten til fast skum. Tilsett sukker litt etter litt og fortsett å vispe til en fast røre. Vend inn hakkede mandler. Bred røren utover på bakepapir i liten langpanne. Stekes 4 – 5 timer midt i ovnen til bunnen er tørr og slipper papiret. La avkjøle.

Pisk fløten til stiv krem og smak til med vaniljesukker. Bred kremen utover kaken og pynt med bringebær og mandelspon. Skjær i 8 firkanter og server – til kaffen eller som dessert.