



M unkebo
M and
M ad, der simrer

25. oktober 2012

Dessert/kage

Pecannøddekage med chokoladecreme og whiskyflødeskum (opskrift til 10-12 personer).



Ingredienser:

200 g pecannødder (eller valnødder), 6 æggehvider, 250 g flormelis, lidt smør til formen, 200 g mørk chokolade, 4 dl piskefløde, 20 g smør, 1 spsk whisky eller anden spiritus.

Hak nødderne groft, nemmest i en food-processor, men pas på, det ikke bliver for fint. Pisk æggehviderne stive og vend nødder og flormelis forsigtigt i. Hæld blandingen i en smurt springform på 20-24 cm, og bag ved 160 grader (varmluft) i ca. 50 minutter. Den skal ikke give efter ved et let tryk på toppen.

Chokoladecreme: Hak chokoladen og skær smørret i små stykker. Varm fløden, bland chokolade og smør i og pisk det grundigt sammen. Afkøl cremen og fordel den over den afkølede kage.

Server med piskefløde tilsat whisky.