



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. januar 2019

## Dessert

### Jødisk appelsinkage med appelsinsalat.

**Ingredienser:** 2 usprøjtede appelsiner, 250 g mandler, 6 æg, 250 g sukker, 1 tsk bagepulver, 2-3 tvebakker, en springform, bagepapir. **Salat:** 3 appelsiner, 1 granatæble, akaciehonning efter smag, græsk yoghurt 10%.

Tænd ovnen 190 grader.

De to appelsiner skylles og koges i vand under låg i 1½ time. Derefter skæres de i kvarte, så kernerne kan fjernes. Appelsinerne blendes til pure.

Mandlerne kommes i kogende vand, får et opkog og smuttes. De hakkes.

Læg tvebakkerne i en plastpose og mas dem til fin rasp med en flaske.

Pisk æggene med sukker til sukkeret er opløst.

Rør hakkede mandler, bagepulver og rasp i æggemassen og bland til sidst appelsinpuren i dejen.

Før en springform (ø 23 cm) med bagepapir og hæld dejen i formen. Kagen bages en time ved 190 grader.

#### Salat

Granatæblet flækkes i mindre stykker. Pas på, kernerne ikke bliver mast. Gør kernerne fri af det hvide kød.

Appelsinerne skrælles og skæres i skiver og arrangeres pænt i en tærteform. Granatæblerne fordeles over appelsinskiverne.

Yoghurten fordeles i to skåle.

