

A la Christianshavmertærten

Jeg har ledt og ledt efter en opskrift på Lagkagehusets Christianshavmertærten, men jeg har endnu søgt forgæves.

Jeg fandt en opskrift som der var lidt derhen af, men ikke helt den rigtige. Dog er denne opskrift super lækker alligevel og specielt god her om sommeren, så kast jer ud i det!

Du skal bruge:

190g hassel flager

140g hasselnødder

190g æggehvider

380g sukker

15g vaniljesukker

75g mariekiks

7g salt

1/2 L piskefløde

Jordbærfromagepulver

200g jordbær

Diverse bær til pynt

Sådan gør du:

1. Tænd ovnen på 200 grader.

2. Æggehviderne, sukker og vaniljesukker piskes helt stift. Hak de 140g hasselnødder groft og kom alle nødderne (også flager), samt kiks, bagepulver og salt i dejen.

3. Her kan du vælge enten at lave det som en stor kage, eller gøre som mig og lave det i cupcake forme. Hvis du laver en kage, så skal det i en smurt springform evt. foret med bagepapir.

Hvis du laver det i cupcake formene skal de fyldes ca. 2/3 op.

4. Afhængigt af hvilken en kage du vælger skal de små have ca. 20-25 min. og den store ca. 40 min., men mærk efter uanset og

se på kagens farve undervejs. Den må ikke blive meget mørk.

5. Når kagerne er færdige skal de ud og køles absolut helt af inden moussen kommer på.

6. Jordbærfromagepulver kan købes i Specialkøbmanden. Det piskes sammen med piskefløden og herefter vendes evt. hakkede jordbær i for ekstra smag. Blandingen stilles på køl til den har samlet sig og er fast.

7. Til sidst pyntes med forskellige bær, ribs eller hvad man lige har ved hånden.

Jeg kan for øvrigt fortælle at kagerne var endnu bedre dagen efter (måske fordi de havde stået på køl længere og var blevet rigtig faste), så man kan absolut sagtens lave det dagen før.