

BØHMISK NØDDETÆRTE

Til 6–8 personer

Det er en af de desserter, der skal laves i forvejen og derfor er så nem, når man ikke vil stå i køkkenet i sidste øjeblik. Selve kagen skal endda helst bages dagen før og den bliver næsten endnu bedre efter et ophold i fryseren. Den er optøet på en times tid i køkken-temperatur og er hurtigt lagt sammen.

Kagen: □ 150 g nøddekerner □ smør til bageformen □ 5 æg □ et nip salt □ 150 g sukker □ 2 spsk rasp □ 1 knsp bagepulver

Cremen: □ 3 dl piskefløde □ 2 spsk kakao □ 1 spsk pulverkaffe (fx Nescafé) □ 1 tsk vanillesukker □ 3 spsk flormelis

Endvidere: □ 4 spsk rom eller portvin □ 3 spsk mandler □ 2 spsk reven chokolade

1. Mal nøddekernerne fint. Smør en springform (20 cm i diam.) godt med smør og drys formen indvendig – både bund og sider – med ca. 2 spsk af nødderne.

2. Del æggene omhyggeligt i blommer og hvider. Pisk hviderne meget stive med saltet og pisk sukkeret i, lidt ad gangen, til De får en svulmende marengs-dej, dvs. til alt sukkeret er opløst. Tilsæt æggeblommerne én efter én og pisk godt imellem hver gang. Denne overraskende rækkefølge – med sukkeret i hviderne og ikke i blommerne – er vigtig for kagens konsistens.

3. Tænd for ovnen (150°). Vend med let hånd nødder, rasp og bagepulver i dejen og hæld den i formen. Bag kagen ca. en time. Den er færdig, når en strikkepind, der stikkes i den, kan tages tør op.

4. Tag kagen ud af ovnen og vent et par minutter, før De lemper den ud af formen. Den falder lidt sammen ved afkøling. Det skal den.

5. Nogle timer før serveringen – gerne om formiddagen – flækker De kagen i 2–3 bunde, som den er høj til. Stænk hver bund let med rom eller portvin.

6. Smut mandlerne, hak eller spån dem og rist dem gyldne på en tør pande. Pisk fløden til cremen helt stiv og vend cremens øvrige ingredienser i. Smag cremen til og smør den på bundene, så der kun kommer et ganske tyndt lag på den øverste bund. Det skal bare holde fast på pynten.

7. Læg bundene sammen og drys kagens overflade med de ristede mandler og reven chokolade. Stil kagen køligt, til den skal serveres.