

## **Kirsebærkage med chokolade og flødeskum**

### **INGREDIENSER KAGEN**

½ kg mørke søde kirsebær – 2 store æg – 100 gr sukker – 50 gr hvedemel – 30 gr finthakkede mandler – 2 dl fløde – evt. 2 spsk kirsebærbrændevin eller -likør

### **FREM GANGSMÅDE**

Nip stilkene af bærrerne og udsten dem. Fordel dem et i et smurt tærtefad – de skal ligge helt tæt. Pisk æggene sammen med sukkeret og melet og bland de finthakkede mandler i sammen med fløden. Dejen skal være som en lind pandekagedej. Bland brændevin eller likør i. Hæld dejen over kirsebærrerne. Bages ved 180 grader i ca 40 min. Serveres med 100 gr finthakket chokolade og flødeskum af 2½ dl piskefløde.

### **TIPS**

Kan også bages i 6 små portionsforme ved 180 grader i ca 20 min.