

Hans's juledessert

INGREDIENSER MARENGSMASSE

5 æggehvider – 3 dl sukker – 150 gr hasselnødder – 1 dl hvedemel

FREMGANGSMÅDE

Pisk hviderne helt stive. Kom 1 dl sukker i ad gangen, og pisk godt mellem hver. Hak eller mal nødderne meget fint, og vend dem i sammen med melet. Læg bagepapir på en bageplade, pensel det let med olie, og drys et tyndt lag mel over. Fordel marengsmassen ud over det hele. Bag bunden i 15 – 20 min i ovn ved 175 gr. Vend den straks ud på et nyt stykke bagepapir, så bunden nu er opad. Træk papiret af, og lad den blive kold.

INGREDIENSER – FYLD

2 ½ dl piskefløde – 250 gr jordbær

FREMGANGSMÅDE

Pisk fløden stiv, skiv jordbærene. Fordel flødeskummet på bunden sammen med de skivede jordbær. Rul den sammen på det lange led (brug papiret til hjælp).

PYNT

Mørk, smeltet chokolade i tynde striber.

NB: Kagen er ikke svær at flytte over på et fad. Kan stilles kold et par timer.