

Fragilite med årstidens frugt, appelsincremfraiche og chokoladepynt

INGREDIENSER FRAGILITE

5 æggehvider - 200 g mandler - 200 g flormelis - 3 spsk mel

FREMGANGSMÅDE

Pisk æggehviderne meget stive. Hak mandlerne fint. Bland mandlerne med flormelis og mel. Vend det i de piskede æggehvider.

Der skal laves 18 små kager på størrelse med en espresso underkop. Bages i ovnen ved 160 g. i ca 20 min. eller til de er sprøde og lysebrune.

INGREDIENSER APPELSINCREMFRAICHE

100 g flormelis - 75 g blødt smør – 2 ½ dl cremefraiche 38% - 2 spsk revet appelsinskal.

FREMGANGSMÅDE

Pisk flormelis og smør sammen og rør cremefraiche i sammen med revet appelsinskal. Sættes på køl.

INGREDIENSER CHOKOLADEPYNT

1 dl sirup- 1 dl piskefløde - 100 g chokolade

FREMGANGSMÅDE

Varm sirup og piskefløde op til kogepunktet under omrøring. Kom chokoladen i og lad den smelte under omrøring.