

## Mandelkage med hindbærskum

200g mandler  
100g sukker  
0,7 dl. Æggehvide  
1 tsk. Sukker  
1 tsk kartoffelmel  
0,7 dl. Æggehvide  
100g sukker  
Smør til forme

Hindbærcoulis  
300g hindbær  
½ dl. Vand  
150g sukker  
1 stk vaniliestang  
2 dl. Piskefløde

Blend mandler og sukker fint. Rist blandingen i ovnen ved 180 grader til den er gylden, ca. 10 min. Kom mandelmassen op i en skål og tilsæt 0,7 dl. æggehvide som røres til grød.

Rør sukker og kartoffelmel sammen, pisk heri 0,7 dl. Æggehvide, tilsæt 100g sukker lidt af gangen . Hviderne skal være seje, rør 1/3 af hviderne i mandelgrøden. Massen vendes forsigtigt i de resterende hvider.

Smør formene med smør, fyld dejen ¾ op. Sæt formene i ovnen ved 175 grader i ca. 35 min.

Kog hindbær, sukker og flækket vanilie til det er grød, der passerer gennem en sigte. Gem de udkogte bær. Del hindbærcoulisen, den ene halvdel sættes på køl og den anden vendes med de udkogte bær og afkøles.

Pisk fløden og vend den med den afkølede masse og kommes i fryseren.

