

Bakelser med kräm

27 stycken

200 g mandel, malda

2 dl socker

4 äggvitor

Kräm:

4 äggulor

1 dl strösocker

1 dl grädde eller dyl

125 g margarin el smör

Vispa äggvitorna och socker till hårt skum.

Blanda i de malda mandlarna. Smörj och bröa aluminiumformar med flisad mandel.

Fördela smeten i formarna och fyll dem till hälften. Jämna smeten lite.

Grädda i mitten av ugnen 160 grader ca 30 minuter

Gör under tiden krämen. Vispa äggula, socker och grädde i en kastrull eller i vattenbad. Låt sakta sjuda på svag värme under vispning tills krämen blir tjock.

Ta av kastrullen från plattan och rör i smöret tills det löser sig helt i krämen. Låt krämen kallna. Klicka sedan på krämen ovanpå mandelbottnarna.

För bästa resultat:

Bakelserna är svåra att lossna från formarna om man inte använder mandelflis. Frys dem annars med fyllningen på och dra sedan av formen när kakan kommer ut från frysen.

Garnering:

Vispad grädde, en mandarinklyfta och ev. citronmeliss