

Recept från Sven o Pias samling

Nötbottentårta med sherrykräm

En glutenfri god kaka som bakas snabbt och enkelt. Kaffe är gott till.

Tag fram alla ingredienserna i god tid. Börja med fyllningen.

Vaniljkräm:

3 ägg-gulor (spara vitorna)
2 msk strösocker
3/4 msk maizena-mjöl
3 dl kaffebrädd
1/2 vaniljstång (eller 1, 5 msk vanillinsocker)
2 dl vispbrädd
2 msk sherry (eller madera)

Beredningen:

Vispa ihop gulor och socker med maizena i en tjockbottnad kastrull (rostfri). Tillsätt kaffebrädden, de urskrapade vaniljkornen och den uppfläta vaniljstången. (Användes vanillinsocker skall detta tillsättas i vispbrädden). Värm upp och låt småputtra (ej koka) under ständig omrörning tills den tjocknat. Tag bort från värmen. Ta upp den uppfläta vaniljstången, skrapa av ev kvarstående korn. Ställ i vattenbad eller kallt. Rör om då och då för motverka att det bildas klumpar. (Baka nu kakan medan fyllningen kallnar). Blanda ned sherryn i den kalla fyllningen. Vispa brädden (med ev vanillinsocker) ganska hårt och tillsätt.

Sätt ugnen på 175 °C.

Kakan:

3 dl malda hasselnötkärnor
4 dl siktat florsocker
5 hårt vispade äggvitor

Beredningen:

Blanda nötter och socker. Vänd ned äggvitan. Bred ut på smorda bakplåtar till 4 st rundlar ca 20 cm, lite tjockare i kanterna. Grädda en plåt i taget ca 20 min i mitten av ugnen. Lossna bottenarna och låt svalna under ett smörgåspapper på bakbordet. Flytta över en botten till serveringsfatet och bred på 1/4-del av fyllningen, lägg på en ny botten och fyllning osv.

Garnering:

Lägg på konserverade mandarinklyftor eller aprikoser som delats i klyftor.

1/2 dl hackade nötter kan strös emellan raderna av frukt.

Kakan blir godare efter några timmar i kylskåp. Bör inte frysas.