

Nøddekage med bærmousse



Hasselnøddebunden i denne kage har jeg set hos majavase.dk.

Jeg er fuldstændig vild med denne bund - det giver noget helt specielt, når med de ristede hasselnødder - og der er rigeligt af dem ☺

Og så kan bunden også passe til rigtig mange ting. Jeg kunne f.eks. tænke mig at lave den med en letpisket flødeskum blandet med lidt cremefraiche og pyntet med forskellige friske bær eller med vaniljecreme vendt med lidt flødeskum og pyntet med bær eller bare serveret som den er, med en lækker blød karamel eller vaniljeis til.

6 - 8 personer

Hasselnøddebund

200 g hasselnødder

200 g sukker

1/2 vaniljestang

Lidt salt

100 g æggehvider

Brombærkompot

2 blade husblas

200 g brombær

25 g sukker

Hindbær/brombærmousse

6 blade husblas

1 vaniljestang

375 hindbær/brombær

75 g flormelis

1,5 lime - saften

4,5 dl fløde

Pynt

Friske brombær eller hindbær

Lidt flormelis

Brombærkompot – kan laves dagen før.

Læg husblas i koldt vand en halv time.

Bring brombær og sukker i kog i en gryde og lad det simre ca 5 min.

Vrid husblas fri for vand og rør det i bærkompotten.

Kom kompotten i en skål og lad det køle helt af.

Bund

Start med at riste nødderne:

Tænd ovnen på 190 grader.

Læg hasselnødderne på en plade med bagepapir, sæt dem i ovnen og bag ca 10 min.

Lad nødderne køle af og gnid skallerne af i et viskestykke.

Sænk temperaturen i ovnen til 175 grader.

Blend halvdelen af nødderne og hak resten groft og kom det hele i en skål.

Tilsæt sukker, vanilje og salt og bland det hele sammen.

Tilsæt æggehviderne og pisk dejen sammen.

Kom bagepapir i bunden af en springform på ca 20 cm og kom dejen i.

Bag i ca 25 min – den skal være godt gylden. Køl helt af.



Mousse

Læg husblas i blød i koldt vand i 1/2 time.

Kom vanilje, flormelis og bær i en gryde og kog op.

Sigt bærkompotten over i en skål og rør husblas i saften.

Tilsæt limesaft og køl af til saften er 35 grader.

Pisk fløden til let skum.

Pisk lidt af fløden godt sammen med saften. Hæld nu saften over i skålen med flødeskummet og vend forsigtigt med en dejskraber.

Samling af kagen

Tag springformen af kagen. Sæt en kagering på det fad kagen skal serveres fra, og kom kageplast i. Ringen skal være ca 1,5 cm større i diameter end kagen.

Læg kagen i midten af ringen og fordel bærkompot på.

Hæld forsigtigt bærmousse ud over kagen og bank den let i bordet et par gange.

Sæt kagen på køl til dagen efter.



Pynt kagen med friske bær og drys lidt flormelis over.

Kagen kan fryses.

