

Brombær-yoghurtkage



Bund

250 g fuldkornshvedekiks
50 g mandler
2 tsk vanilje
100 g smør - smeltes

Blend kiks og mandler og bland det derefter med vaniljesukker og smeltet smør. Pres det i en springform og sæt på køl mens du laver resten.

Mousse

2 1/2 fløde
200 g sukker
2 æggeblommer
6 blade husblas
500 g græsk yoghurt
300 g brombær - eller anden frugt

Pynt

Høvlet hvid chokolade
Hakkede pistacienødder

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

Pisk 1 1/2 dl fløde let.

Den sidste deciliter fløde koges med sukker.

Pisk æggeblommerne - lidt af gangen - i den varme fløde/sukker.

Pisk husblas i. Rør flødeskum og kvark og til sidst frugten i.

Læg en kagestrimmel i formen, så bliver kagen pænere. Moussen hældes i formen og stilles i køleskabet til dagen efter.

Pyntes med høvlet chokolade, pistacienødder og evt brombær.

