

Lækker jordbærkage med NORLIQ Rhubarb fra Cafe Tankefryd i Brande

Ingredienser:

300-400g jordbær
200 g sukker
Kartoffelmel
250 g mascarpone
1 spsk Vaniljesukker
Evt. korn fra ½ stang vanilje
Revet citronskal
1 tsk citronsaft
3 æggehvider
2 lagkagebunde
NORLIQ Rhubarb likør
Hakkede nødder eller mandler til pynt



Kompot:

250 g jordbær
50 g sukker
1 tsk kartoffelmel

*Ingredienserne koges til frugten er mør.
Blend massen og sæt denne til afkøling
- tilsæt evt. 1-2 spsk NORLIQ Rhubarb.*

Creme

250 g mascarpone
1 spsk vaniljesukker – evt. korn fra ½ vaniljestang
Lidt revet skal fra en øko citron

Ingredienserne røres sammen til en creme og puttes i sprøjtepose.

Fransk Marengs

3 æggehvider
150g sukker
1 tsk. Citronsaft

Hvider, sukker og saft piskes til det bliver en fin masse, hvorefter dette puttes i sprøjtepose.

Lagkagebundene skæres til ønsket form og dryppes med NORLIQ Rhubarb, og så startes anretningen.

Kompotten puttes i bunden af en dyb tallerken, hvorefter man lægger en lagkagebund ovenpå.

Cremen sprøjtes ud på bunden og den anden bund placeres forsigtigt ovenpå.

Marengs sprøjtes ud i fine små toppe, som hurtigt brændes.

Pynt til sidst med halve jordbær og hakkede nødder/mandler.

Kagen serveres med et glas Rhubarb.

