

Mester Motte Kage

Bunde: 60 g mandler
4 æggehvider
125 g flormelis
2 tsk. kartoffelmel

Fyld: 2 1/2 - 3 del piskefløde
1/4-1/2 spsk frysetørret kaffe efter smag

Hak mandlerne fint, de behøver ikke være smuttede! Piske hviderne meget stive. Bland flormelis, kartoffelmel og mandler og vend det i hviderne. Læg bagepapir i 2 lagkageforme, og fordel marensdejen i formene. Bag bundene lysebrune på 20-25 min. ved 180 grader.

Løft bunden ud af formene med bagepapiret, lad dem køle lidt af og træk forsigtigt papiret af. Køl bundene helt af på en bagerist. Pisk fløden stiv med kaffen og fordel den mellem bundene. Sigt flormelis over. Lad kagen stå et par timer i køleskabet. Bundene kan bages iforvejen. Kagen kan også serveres let frossen!

