

TINDVED LAGKAKE

Sett ovnen på 150 grader. Kjør hasselnøtter og mandler i kjøkkenmaskinen. Tilsett 1 eggehvite og halvparten av sukkeret. Visp de øvrige eggehvite til hvitt skum i en bolle. Rør forsiktig inn resten av sukkeret, litt etter litt. Rør inn mandelmel til slutt. Fordel røren på en plate med bakepapir ca. 30 x 40 cm. Stekes midt i ovnen i 15-20 minutter. Marengsen skal slippe papiret og føles lett. Avkjøl.

Lag tindvedmousse: Bløtlegg gelatin i vann. Ha eplemost, tindved og sukker i en kjele. Skrap ut frøene av vaniljestangen og ha i kjelen. Kok opp. La småkoke i 5 min. Press blandingen gjennom en sil og kok opp tindvedpuréen. Reduser til ca. 1 dl. Klem vannet ut av gelatinplatene og smelt de i tindvedpuréen. Pisk fløten til bløt krem. Ta yoghurten i en bolle, rør sammen og hell i tindvedpuréen med tynn stråle under omrøring. Vend inn kremen og hell blandingen i en sprøytepose. Sett i kjøleskap i ca. en time, til moussen er stiv nok til anretning. Stikk ut former av bunnen og anrett kakene med mousse i hvert lag.

INGREDIENSER

Bunn:

150 g hasselnøtter

150 g mandler

6 stk eggehviter

3 dl sukker

Tindvedmousse:

2,5 plater gelatin

200 g Norrek tindved EPD: 4269700

1 dl eplemost

90 g sukker

0,5 stk vaniljestang

2 dl kremfløte

1 dl gresk yoghurt