



Kirsten
Eskildsen

Nøddebund med hindbær- fromage

Jeg vil gerne bidrage med denne dessert, som jeg med stor succes har serveret til festlige lejligheder, skriver Kirsten Eskildsen, 4930 Maribo.

Nøddebund:

2 æggehvider
75 g flormelis (1½ dl)
75 g nøddekerner
1 tsk. bagepulver

Fromage:

5 blade husblas

250 g hindbær
125 g sukker (ca. 1½ dl)

½ l piskefløde

Pynt:

250 g rå marcipan-
masse

ca. 100 g flormelis
(ca 2 dl)

rød og grøn frugt-
farve

100 g nødder

Begynd med nøddebunden. Pisk æggehviderne stive og fold forsigtigt flormelis i. Hak nøddekerne fint og bland dem i sammen med bagepulver. Kom dejen i en velsmurt springform og bag bunden 35-45 minutter ved 175°. Lad den blive kold.

Udblød husblasen i koldt vand. Mos hindbærrene og bland dem med sukker. Pisk flø-

den stiv. Knug husblasen fri for vand og smelt den over vandbad. Lad den svale. Rør den håndvarme husblas i hindbærmosen og fold flødeskummet i. Sørg for at nøddebunden ligger løst i springformen og hæld fromagen over. Stil den koldt. Ælt marcipan og flormelis sammen. Rul marcipanen ud og udstik en rund plade med samme diameter som springformen. Læg marcipanen over fromagen. Del den resterende marci-

pan i to dele og farv den ene del med rød frugtfarve og den anden del med grøn. Form den røde del til roser og rul den grønne del ud og form den til blade med en klejnespore. Skær nøddekerne i flager og rist dem på en varm, tør pande. Tag desserten ud af springformen, pynt den med marcipanroser og -blade og tryk forsigtigt nøddeflagerne på siderne.

Tak for opskriften på den fine dessert, vi sender straks Hjem-

mets præmiepande. I næste uge bringer vi opskriften på en god leverpostej, den kommer fra Astrid Kristensen i Århus.

Har De også lyst til at deltage, er De meget velkommen. De skal blot sende Deres yndlingsopskrift plus et foto af Dem selv – med navn og adresse bagpå – til Jutta Rømert, Hjemmet, Vognmagergade 11, 1148 København K. Bliver Deres opskrift valgt og bragt i bladet, får De også tilsendt Hjemmets præmiepande.

Her er Kirsten Eskildsens fine og indbydende dessert. – Den kan laves færdig og fryses, skriver hun, men det kan gøre marcipanen en smule fugtig.



Foto: Peter Kam