



KVÆFJORDKAKE MANDEL-MERINGUE-CAKE

Für 1 Backblech

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Meringue Eiweisse mit Salz steif schlagen. Zucker löffelweise einrieseln lassen und zu einer glänzenden, sehr steifen Masse weiterschlagen. Meringue kühl stellen.

Für den Teig Butter und Zucker ca. 8 Minuten aufschlagen. Eigelbe und Vanillepaste nacheinander gut unterrühren. Mehl und Backpulver portionenweise zur Masse sieben, sorgfältig unterheben. $\frac{2}{3}$ der Meringue unterheben. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick zu 2 Rechtecken von ca. 25 x 12 cm ausstreichen. Restliche Meringue auf den Rechtecken verteilen. Dabei auf dem einen möglichst glatt streichen. Mandelscheiben darüber verteilen. In der unteren Ofenhälfte ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Vanillepaste in einer Schüssel zu einer luftigen und cremigen Masse aufschlagen. Maisstärke mit 1 dl Milch glatt rühren, zur Eimasse rühren. Restliche Milch aufkochen, unter Rühren langsam zur Eimasse gießen. Masse zurück in die Pfanne gießen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Crème dick wird, von der Platte ziehen und 1 Minuteiterrühren. Crème in eine Schüssel füllen, direkt mit Klarsichtfolie bedecken, auskühlen lassen. Ausgekühlte Crème mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Rahm steif schlagen. Crème portionenweise darunterziehen. Den Kuchenboden mit glatt gestrichener Meringue auf einer Platte anrichten, Crème darauf verteilen, Kuchendeckel aufsetzen. Mit Puderzucker bestreuen.

MERINGUE

4 Eiweiss
1 Prise Salz
150 g feiner Zucker
40 g Mandelscheiben

TEIG

150 g weiche Butter
150 g feiner Zucker
4 Eigelb
1 TL Vanillepaste
150 g Mehl
1 TL Backpulver

FÜLLUNG

3 Eigelb
75 g feiner Zucker
1 EL Vanillepaste
40 g Maisstärke
3 dl Milch
1 dl Vollrahm

