

"Lidt sødt til kaffen"

6 æggevider
300 g flormelis
300 g hasselnødder
1-2 spsk. mandelolie

Glasurcreme af :

150 g smør
75 g flormelis
1 æggeblomme
75 g mørk chokolade
1/2 dl. stærk kaffe

Hak nødderne groft. Bland nødderne med det sigtede flormelis. Pisk hviderne helt stive og vend sukker-nøddeblandingen i sammen med mandelolien, ad et par gange.

Hæld dejen i alu-folie (20x30) foret med bagepapir. Sæt formen i ovnen ved 175 grader i ca. 1 time. Bliver kagen for mørk lægges et stykke alu-folie over

Til cremen røres det blødgjorte smør med flormelis og æggeblomme. Chokoladen smeltes i kaffen og røres i.

Cremen fordeles over den afkølede kage, som skæres i passende stykker.