

## **Mandelrand Prinsesse Margaretha, 6 - 8 prs.**

**Couronne d'amandes prinsesse Margaretha)**

200 gram blendede mandler, 175 gram sukker, 2 æggehvider, 6 stiftpiskede æggehvider, evt. lidt maraschino

Mandler blendet næsten til mel, sukker og æggehvider blandes og ristes over svag varme under stadig omrøring, tages af varmen og afkøles let, hvorefter de stiftpiskede hvider forsigtigt vendes i. Evt. maraschino skaltilsættes før hviderne.

Mandelmassen fyldes i smurte randforme, der kun må fyldes 3/4 op.

Mandelranden bages i vandbad i en forvarmet ovn ved 165 grader i 30-40 min, til den er souffleret og let gylden. Den tages herefter ud og står i formen i 10 min, før den vendes ud.

OBS!!!! Hvis ovn og bradepande ikke er forvarmet, vil mandelranden bage på overfladen først, og når den begynder at souffelere fra bunden, vælter den ud over formens kant og falder sammen.

Hvis man vender randen ud lige efter, at den er taget ud af ovnen, vil den trække sig sammen og udtørre.

Den kolde mandelrand pensles eller overhældes med smeltet chokolade.

Dekoreres evt. eller pyntes med lidt pistaciemasse og frugt. og midten fyldes med frugtsalat skåret af friske frugter.

Frugtsalaten kan skæres af appelsiner, kiwi, pærer, blommer, jordbær, ananas, mv.

Rørt is med flødeskum serveres a'part