

Bærkage med mascarponecreme

Tid: 30 minutter. Hviletid på køl: 3-4 timer.

Antal personer: 8-10

En lækker kage med mascarpone og friske bær er en perfekt afslutning på en god middag.

- 150 g ladyfingers (savoiardikager)
- 2 dl italiensk dessertvin, fx vino santo
- 600 g blandede bær, fx blåbær, jordbær, hindbær

Mascarponecreme:

- 250 g mascarpone
- 300 g græsk yoghurt 2 %
- 6 spsk flormelis
- korn fra 1 vaniljestang

1. Mascarponecreme: Rør mascarpone og græsk yoghurt sammen med flormelis og vaniljekorn til en ensartet creme.

2. Dyp ladyfingers i dessertvinen, og læg dem først i bunden og herefter op ad siderne i en rund springform eller skål.

3. Smør et lag mascarponecreme oven på kagebunden, og læg herefter et lag friske bær ovenpå (gem ca. 100 g bær til pynt).

Gentag proceduren, til formen er fyldt op. Dæk formen til med husholdningsfilm, og sæt kagen på køl i 3-4 timer.

3. Servering: Vend kagen ud på et serveringsfad, og pynt med de resterende bær. Sigt evt. lidt flormelis over kagen lige inden servering.

