

## Nadines Framboiases

4 hele æg

200 g sukker

Lidt salt

100 g. mel

80 g. finthakkede mandler

½ dl. Vindruekerneolie

Pynt med friske hindbær eller ristede mandler

Æg, sukker og salt piskes i vandbad til en cremet masse. Mel og mandler vendes i og til sidst olien.

Bages i smurt springform 30 min. Ved 175 grader

Fyld

¼ piskefløde + ½ tsk. Flormelis piskes til skum, heri blandes 1 glas hindbærsyltetøj ( 400 g. ) eller sukrede hindbær + ½ dl. Hindbærlikør.

Kagen flækkes og lægges sammen med cremen

Hele kagen dækkes.

Pyntes med 80 g. smuttede, hakkede ristede mandler