

Mor Lizzi's opskrifter.

Mandelappelsin kage.

Ingredienser:

2 økologiske appelsiner,
250 g. mandler,
200 g. sukker,
1 spsk. bagepulver,
6 æg.

Appelsinerne vaskes meget grundigt og koges helt tildækket for svag varme under låg i 2 timer til de er helt møre.

Halver appelsinerne og fjern kernerne.

Skær dem i grove stykker.

Hak mandlerne i foodprocessor og tag dem op – purer appelsinerne og kom mandlerne tilbage sammen sukker æg og bagepulver, bland godt.

Dejen kommes i smurt og melet springform og bages ca. 1 time ved 190 grader – lad afkøle.

Serveres i små stykker med appelsin fileter vendt i rørsukker og derefter flødeskum ovenpå.

Der er ikke smør og mel i denne opskrift