

## Dessert

*Mazarin kage m. vanilje, rabarber, haver og jordbær.*

### Mazarin kage :

625 g sukker  
625g blødt smør  
625 g marcipan  
10 æg  
250 g mel  
smør til formen

- Pisk smør og sukker luftigt. Riv marcipanen groft. Tilsæt marcipanen og pisk det hele sammen. Tilsæt æggene et ad gangen under fortsat piskning. Tilsæt mel og fyld massen i en smurt form.
- Bag mazarinbunden ved 175 grader i 20-25 minutter, til den er gennembagt. Lad bunden køle af.
- Når bunden er helt afkølet, stikkes den ud i runde former.

### Vaniljeskum :

1 ½ L fløde  
1 ½ spis citron skal  
2 ½ spis flormelis  
2 ½ vanilje  
4 ½ bl.husblas

kom husblas i en skål med koldt vand

varm fløden op så det er 80 grader, ta fløden væk fra varmen og kom husblasen i og de andre ingredienser.

Når husblasen er smeltet kommes det på køl.

Tal savoring kommes det i sifon flaske og spøgtes op på kagen.

### Haver crumble :

Ca. 150 g hvedemel

Ca. 150 g smeltet/meget blødt smør

Ca. 150 g rørsukker

Ca. 150 g havregryn

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Bland smeltet smør, hvedemel, havregryn og rørsukker til en smuldredej. Tilsæt evt. lidt mere hvedemel, hvis den ikke er helt smuldrende nok.
3. fordel herefter crumbledejen i en bage plade.
4. Bag i ca. 25 minutter; indtil crumble er gylden.
5. Når det er kølet af skal det smules ud, så det kan drysses på kagen.

#### **Pynt :**

2 pak jordbær

1 bdt rabarber

skær jordbær i 4 stykker.

Fjern de fleste af lamellerne på rabarberen og skær dem i mund rette stykker.