

Romdessert, 8 personer.



Denne dejlige romdessert med nøddebunde kan sagtens laves dagen før, den bliver den næsten kun bedre af.

Bunde: 4 æg, 85 g sukker, 150 g finthakkede nøddekerner, 7 spsk. fintmalet rasp.

Fyld: 6 æggeblommer, 150 g sukker, 1-1½ dl rom, ½ liter piskefløde, 7 blade husblas.

Endvidere: 75 g smuttede flækkede mandler, flødeskum og et par cocktailbær.

Nøddebunde: Pisk æggeblommerne godt med sukkeret. Pisk hviderne stive. Bland de malede nødder og raspen i ægge-sukkermassen og rør de piskede hvider i. Del dejen i to portioner. Fordel hver portion i en godt smurt springform, 24 cm i diameter. Bag bundene ved 175°C i 25-30 min. Lad dem svale.

Romblanding: Pisk de 6 æggeblommer med sukker og rør blommen i. Læg husblasen i koldt vand nogle minutter og smelt den herefter over vandbad. Hæld den i en tynd stråle i æggemassen. Pisk fløden stiv og vend den i.

Sammenlægning: Kom den ene bagte bund tilbage i springformen og fordel det meste af romblandingen herpå. Kom den anden bund på og dæk med et tyndt lag romblanding. Lad det stivne mindst 3-4 timer, gerne til næste dag.

Pynt: Pynt med flødeskum i kanten. Rist mandler på en tør, hed pande og kom dem på siden af desserten. Pynt med et par røde cocktailbær, så desserten bliver julet.