



Mandeltårta med punch

Ingredienser **8 person(er)**

200 g	grovriven mandelmassa
4 st	äggulor
100 g	mandlar
4 st	äggvitor
1,5 dl	strösocker

Mandelgrädde:

3 dl	vispgrädde
150 g	mandelspån
1 dl	socker
1,5 dl	vatten
1 dl	punsch
5 dl	blandade vinbär

Tillagning

Det här är verkligen en ljuvlig sommartårta! Tårtbotten är tacksam att förbereda då man kan frysa in den och ta upp den några timmar innan den ska serveras.

TIPS

Om du vill förbereda tårtan kan du lägga den färdigbakade och svalnade tårtbotten i frysen. Perfekt att plocka fram cirka 2 timmar innan gästerna kommer.

Garnera eventuellt tårtan med rostade mandelspån på toppen!

1. Sätt ugnen på 175 grader. Vispa samman mandelmassa och äggulor. Hacka mandlarna fint och rör ner i smeten. Vispa äggvitorna i en ren skål till ett fast skum. Tillsätt strösockret och fortsätt vispa till en blank maräng.
2. Vänd försiktigt ner marängen i äggsmeten. Klä botten av en springform med en diameter på 23 centimeter med bakplåtspapper. Pensla kanterna med vatten eller olja och klä dem med bakplåtspapper. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i cirka 1 timme. Om botten får mycket färg innan den känns fast kan du lägga ett bakplåtspapper över tårtan. Låt svalna i formen.
3. Koka upp socker, vatten och punsch. Rensa vinbären och lägg dem i en vid burk. Slå den varma punschmarinaden över vinbären och låt marinera i cirka 1 timme.
4. Vispa upp grädde och rör ner mandelspånen. Lägg tårtbotten på ett tårtfat och bred mandelgrädden över tårtan. Ta upp vinbären ur marinaden och garnera tårtan med dessa.