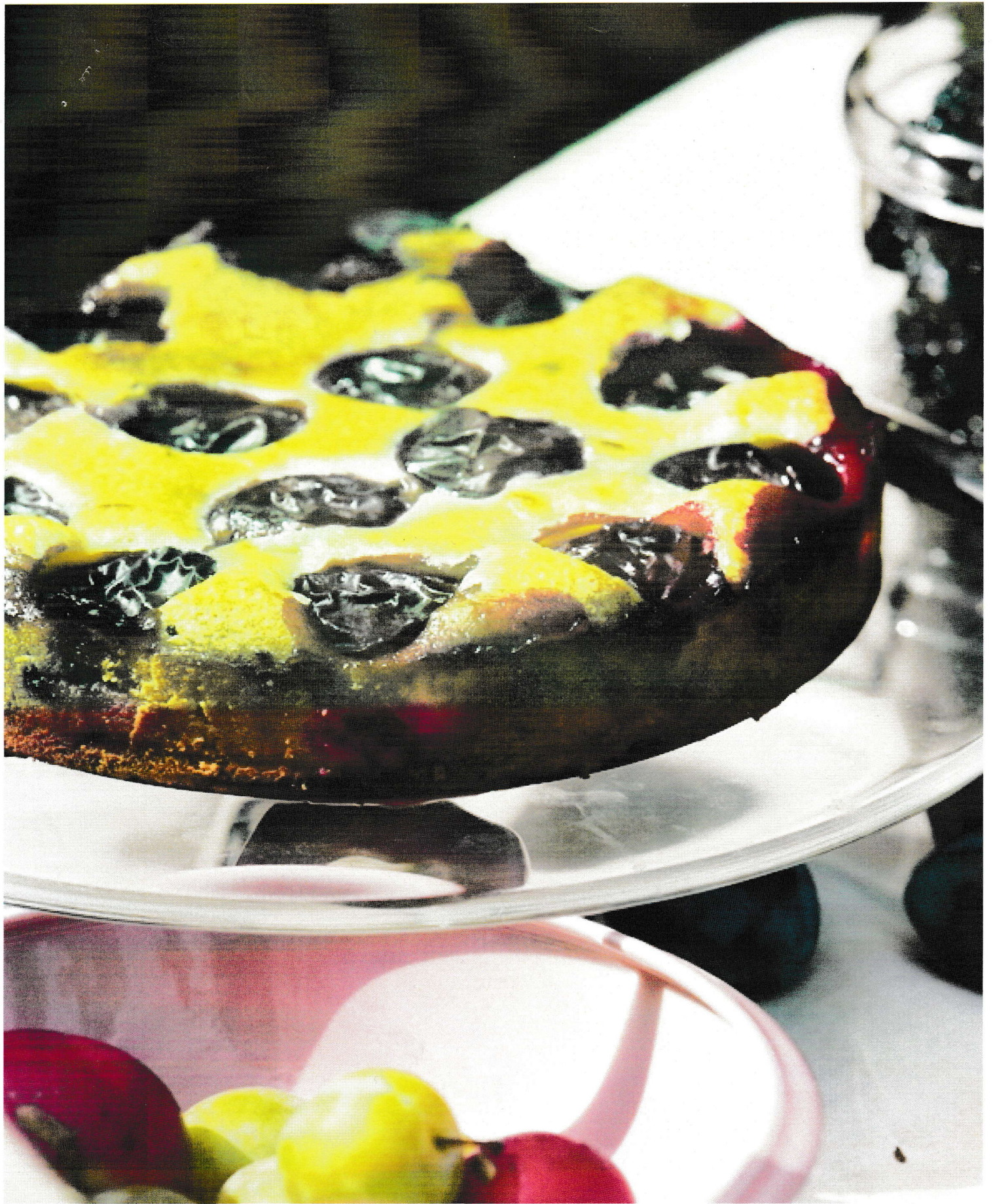




Uggtærter er et hit i efteråret, og denne blommekage er absolut ingen undtagelse. Marcipan, blommer og amaretto udgør den perfekte trio - især når du serverer blommekagen med flødeskum eller creme fraiche til.

Tag nogle af efterårets mange skønne blommer i en lækker blommekage. Marcipan og amaretto gør den ekstra god, og den vil helt sikkert blive populær på kagebordet til eftermiddagskaffen.

isabelnoedder)

blommekage med marcipan og amaretto

personer

skal du bruge til blommekage

200 g marcipan

200 g sukker

200 g smør

4 æg

150 g hvedemel

1 spsk. amaretto eller anden mandellikør, kan udelades

10 små blomster, gerne victoriablomster

Tilbehør: Flødeskum eller cremefraiche

g havens blomster på en kreativ måde - få gode ideer her! (<http://www.isabellas.dk/have/traeer-buske/blommer-g-havens-skoenne-blommer-kreativt>)

dan laver du blommekage

Kom marcipan og sukker i en foodprocessor, og rør det godt igennem. Tilsæt smøret lidt af gangen. Kom æggene i 1 af gangen.

Vend til sidst mel i, og smag til med amaretto.

Beklæd en rund springform, der har en diameter på 22-24 cm, med bagepapir, og hæld dejen i. [Køb din springform her](http://www.ibob.dk/catalogsearch/result/?q=springform) (<http://www.ibob.dk/catalogsearch/result/?q=springform>)

Halvér blomsterne, befri dem for sten, og stik dem ned i dejen. Bag kagen i ovnen ved 180° i 45-50 minutter.

Servér med flødeskum eller cremefraiche.

s også: [Herlige opskrifter med mirabeller](http://www.isabellas.dk/kager-desserter/desserter/herlige-opskrifter-med-mirabeller) (<http://www.isabellas.dk/kager-desserter/desserter/herlige-opskrifter-med-mirabeller>)

es også: