

# Fragilité

Forberedes gerne dagen før.

## Hasselnødderbunde

240 g sukker  
260 g hasselnøddekerner  
300 g pasteuriserede æggehvider  
1 spsk kartoffelmel

## Smørcreme

75 g nougat  
375 g stuetempereret smør  
180 g flormelis  
½ dl kold espresso

## Pynt

lidt flormelis

Til ca. 14 personer

**Hasselnødderbunde:** Lav en hasselnøddegrød ved først at blende halvdelen af sukkeret med alle hasselnødderne så fint som overhovedet muligt i en foodprocessor. Tilsæt en tredjedel af æggehviderne og lad 'grøden' køre i en foodprocessor i nogle minutter. Kom den i en stor skål.

Bland kartoffelmel og 4 spiseskefulde af det resterende sukker i en meget stor skål (skålen skal kunne rumme al marengsen, når den er pisket). Tilsæt resten af æggehviderne og pisk dem til en stiv og sej marengs, mens det resterende sukker kommer i undervejs.

Rør nøddegrøden sammen med en tredjedel af marengsen, rør godt. Kom dette i skålen med marengs og vend nu det hele forsigtigt sammen. Stop, når massen er ensartet.

Hæld hele massen ud på bagepapir på en bageplade og smør dejen ud i et jævnt lag, der er lige tykt over det hele, med en konditorpalet.

Bag bunden i en 170 grader varm ovn i ca. 20 minutter, til den er gylden og giver efter ved et let tryk. Afkøl bundene helt ved stuetemperatur.

**Smørcreme:** Smelt nougaten i en lille skål over vandbad. Kom det stuetempererede smør og flormelis i en skål og rør det luftigt. Anvender du en røremaskine, bruges spatelen. Anvender du en håndmikser, bruges piskerisene. Kom, imens du rører, den smeltede nougat i smørblandingen. Tilføj til sidst den kolde espresso.

**Opbygning:** Del den afkølede bund i to med en skarp, savtakket kniv – lad bagepapiret blive på imens. Læg den ene bund med bagepapiret nedad på et skærebræt el. lign., som kan være i dit køleskab. Kom al smørcremen på og smør den jævnt ud over hele bunden med en palet.

Læg den anden bund ovenpå med bagepapiret opad og pres den let fast, så den fæstner til cremen. Stil kagen i køleskabet i mindst 1 time eller gerne til næste dag.

**Pynt:** Skær kagen ud i 14 rektangler med en skarp kniv dyppet kort i kogende vand og sigt flormelis henover.

Opbevar fragilitéén tildækket i køleskabet i op til fire dage.