

## DESSERT

### *Blommekage vendt »på hovedet«.*

#### Ingredienser bund:

200 gr. Sukker  
25 gr. Smør  
1 kg. Blommer

Antal personer: 4

#### Ingredienser dej:

150 gr. Smør  
100 gr. Farin  
25 gr. Sukker  
3 stk. Æg  
1 tsk. Vaniljesukker  
½ tsk. Kanel  
1 stk. Citron (fintrevet skal)  
200 gr. Hvedemel  
2 tsk. Bagepulver  
½ tsk. Salt

#### Tilbehør:

2,5 dl. Piskefløde  
6 stk. Makroner små

**Fremgangsmåde:** Vask blommerne, halver dem, fjern stenene (skær evt. i kvarte). Tænd ovnen på 180°. Smelt sukkeret til gylden karamel i en gryde. Tilsæt smør, bland i karamel og hæld det ud over bunden af en smurt form (24-26 cm). Klip evt. et stykke bagepapir til og læg i bunden, så slipper kagen lettere formen. Læg blommerne i karamellen med skærefladen nedad, i dit eget »mønster« – gerne i to lag. Pisk smør, farin og sukker, cremet og pisk æggene i ét ad gangen, tilsæt vanilje, kanel og fintrevet citronskal.

Sigt mel og bagepulver sammen, tilsæt salt og vend det i dejen, hæld dejen over blommerne og sæt kagen i ovnen 50-60 min.

Løsn kagen hele kanten rundt med en kniv og lad den stå i formen et par min., før den vendes ud på et fad.

Pisk flødeskum, knus makroner til grov rasp i en frostpose og bland i skummet

Nyd blommekagen lun eller afkølet med flødeskum til.