

## Sprøde brombærtårne



### Ingredienser:

Nøddebunde:

150 g sukker (knap 2 dl)

120 g smør

2 spsk. fløde

3 spsk. mel

100 g finthakkede hasselnødder

Fyld:

125g Rokkedysse brombær

½ liter piskefløde

2 spsk. flormelis

korn af ½ god vaniljestang

Evt. lidt revet skal af citron eller appelsin

### Fremgangsmåde:

Kom sukker, smør, fløde og mel i en gryde og kog det sammen ganske kort. Bland de finthakkede hasselnødder i. Tegn cirkler på et bagepapir lagt på bagepladen, ca. 8 cm i diameter. Fordel dejen i cirklerne. Bag bundene ved 200 grader i ca. 5-8 minutter til de er flotte og gyldne.

Pisk fløden til fyldet og vend den med flormelis, vanilje og evt. lidt revet øko citron eller appelsinskal.

Lige inden servering anrettes de sprøde nøddebunde med en god klat flødecreme og nogle brombær, gerne i to lag så det ser flot ud. For stabilitet kan man lægge en ekstra klat creme i midten af kagen som den øverste kage kan "klistre" lidt til.