

## Kathrineblommekage

300 g minutsvesker med sten

4 æg

4 dl fløde eller mælk

½ tsk vanille

50 g hakkede mandler

50 g sukker

Sveskerne koges og lægges i et smurt ildfast fad. Æggeblommer røres med sukker. Fløde, vanille, mandler og de piskede hvider tilsættes. Cremen hældes over sveskerne. Bages ved 190 grader til cremen er stiv, ca. 45 min.