

Sommarkakan: Dulce de letche

12 kakor 24 kolakakor 1 burk (397 g) söttad kondenserad mjölk 250 g jordgubbar Koka upp en stor kastrull med vatten. Tag bort etiketten på burken och sänk ner den i vatten, viktigt att vattnet täcker burken. Låt den koka i tre timmar. Tag upp den och låt den svalna. Öppna burken och rör om i kolakrämen så den blir jämn och fin. Snoppa och skiva jordgubbarna. Bred kolakräm på kakornas undersida. Lägg ihop dem två och två med ett par jordgubbsskivor emellan. Drycken till: Chateau d'Arlay Macvin Rouge JURA / FRANKRIKE / CHATEAU D'ARLAY / NR 76123 / 199 KR Komplex, sött vin med massor av körsbär, vars syra är en härlig, fräsch kontrast till den massivt söta kakan. Med en rivig espresso som avslugning är det här en magisk kombination.