



Mandelkake med sitron og ricotta

Ingredienser

- ♥ 120 g smør
- ♥ 270 g sukker
- ♥ 4 egg
- ♥ 1 ts vaniljesukker
- ♥ revet skall fra 3 sitrøner
- ♥ 250 g ricotta
- ♥ 250 g mandelmel
- ♥ 75 g mandelflak

Pynt:

- ♥ 2 ss melis



Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med 150 g av sukkeret til en skikkelig luftig smørkrem.

Skill eggene. Ha eggeplommene i smørkremen og pisk godt. Bland inn vaniljesukker og revet sitronskall. Rør deretter inn ricotta og mandelmel.

Pisk eggehviten til stivt skum. Tilsett resterende 120 g sukker, og pisk videre til en tykk, blank marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) som er smurt og kledd med bakepapir (det skal også være bakepapir oppover kantene av formen). Jevn til overflaten og dryss over mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 160 °C i 50-60 minutter, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Sett kaken på et kakefat og sikt over melis.

Tips

- ♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker.
- ♥ Denne mandelkaken holder seg saftig og myk i flere dager hvis du oppbevarer den godt innpakket i plast. Den er også kjempefin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23661>