Skånsk ostekake



Ingredienser

6 egg
1 dl sukker
600 g cottage cheese (2 pk)
1 dl hvetemel
1 dl melk
1 dl matfløte
75 g mandler
20 dråper mandelessens

Servering:
rømme
bringebærsyltetøy

Fremgangsmåte

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i melk, fløte og mel. Visp ut alle klumper. Rør så inn cottage cheese og mandelessens. Skåld og finhakk mandlene og ha i til slutt.

Ha deigen i en godt smurt, ildfast form (15x25 cm som på bildet eller 20x20cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50 min. Avkjøl litt før servering.

Tips

Se også oppskriften på "Ostelapper", som har lignende smak som "Skånsk ostekake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skansk-ostekake