# Lys mandelkake




### Ingredienser

4 egg
200 g sukker
1 ss hvetemel
0,5 ts bakepulver
200 g skåldede mandler

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i hvetemel som er blandet sammen med bakepulveret. Mal de skåldede mandlene (se tips) og vend forsiktig inn i deigen til slutt. Ikke rør mer i deigen enn det som er nødvendig for å få alt blandet sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt melis over kaken før servering.

### Tips

Mandler skåldes enkelt ved at de has i varmt vann helt til skallet enkelt kan gnis av. Tørk mandlene godt i et kjøkkenhånkle før du maler dem. For deg som er litt makelig av deg: Det er også mulig å få kjøpt ferdig skåldede mandler i mange av de

store matvarebutikkene.

Kaken er kjempegod om den dekkes med sjokoladeglasur, se "Mandelkonfektkake med sjokoladeglasur".

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/lys-mandelkake