Mandelkake fra Mallorca (Torta de almendra)



Ingredienser

6 store egg
250 g melis
200 g skåldede mandler
1 vaniljestang
revet skall av 1/2 appelsin
revet skall av 1/2 sitron

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggeplommene
sammen med melis til tykk eggedosis (dette tar ca 10 min med elektrisk mikser). Mal mandlene og vend inn i eggedosisen sammen med frø fra vaniljestangen og revet skall av sitron og appelsin. Pisk eggehvitene til stivt skum i en annen bolle (se tips). Vend de stive eggehvitene forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i romtemperatur og sett formen så i kjøleskapet. La kaken stå der over natten (se tips).

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen. Hvelv den ut og dra forsiktig av bakepapiret. Legg kaken over på et kakefat og dryss over melis før servering.

Tips

Eggehvitene blir ekstra stive om du pisker dem sammen med en bitteliten klype salt. Kaken smaker ikke salt av den grunn. Husk å bruke helt ren bolle (gjerne glass eller metall), ellers blir ikke eggehvitene stive.

Siden kaken ikke inneholder hvetemel, blir den nokså løs i konsistensen. Det er derfor lurt å la den stekte kaken stå i formen over natten. Da er det lettere å få den ut og dra av bakepapiret uten at kaken går i stykker.

Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast og oppbevares kjølig. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelkake-fra-mallorca-torta-de-almendra