Mandelkake med ricotta



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 270 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ts revet appelsinskall
♥ 0,5 ts kanel
♥ 4 egg
♥ 250 g mandler
♥ 300 g ricotta
♥ 100 g mandelflak

Pynt
♥ melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med 150 g av sukker, vaniljeekstrakt, appelsinskall og kanel til en skikkelig luftig smørkrem. Skill eggene. Ha eggeplommene i smørkremen og pisk godt. Mal mandlene fint og vend dem inn i smørkremen sammen med ricotta. Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett resten av sukkeret og pisk videre til en tykk, blank marengs. Vend marengsen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (26 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 40-45 minutter. Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Dryss over melis før servering.

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-ricotta