Mandelkake med sitron og ricotta



Ingredienser

♥ 120 g smør
♥ 270 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ revet skall fra 3 sitroner
♥ 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 eggehvitene 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

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