# Mandelkake




### Ingredienser

4 egg
200 g sukker
200 g mandler
1 ss hvetemel
1 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis. Mal mandlene og vend dem inn i eggedosisen sammen med de tørre ingrediensene.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

### Tips

Når du sikter melis over kaker er det lurt å bruke en tesil i stedet for en vanlig sikt.

Se også oppskrift på "Mandelbunn".

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake