Torta Mantovana



Ingredienser

1 stort egg
4 eggeplommer
150 g sukker
150 g smør
160 g hvetemel
0,5 ts bakepulver
2 ts revet sitronskall

Pynt:
50 g skåldede mandler
50 g pinjekjerner

Fremgangsmåte

Pisk egget, eggeplommene og sukker tykt og luftig. Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen mel og bakepulver. Bland smøret og det tørre i eggedosisen og rør i sitronskall.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del skåldede mandler opp på langs, slik at du får strimler. Dryss mandlene og pinjekjerner på toppen av kaken.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 - 40 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og gi kaken eventuelt et lite dryss melis før servering.

Tips

Tilpass steketiden. Det er viktig at kaken ikke stekes for lenge, for da kan den lett bli tørr.

Kaken egner seg godt til frysing.

I Italia nytes kaken gjerne sammen med den italienske dessertvinen Vin Santo.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torta-mantovana