



## Toscaruter

### Ingredienser

70 g smør  
2 egg  
150 g sukker  
150 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
0,5 dl melk

### Mandeltopping:

150 g mandler  
70 g smør  
150 g sukker  
2 ss hvetemel  
2 ss melk



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen det tørre og rør inn i eggedosisen vekselvis med melken. Bland til slutt i det avkjølte smøret.

Fordel deigen jevnt utover i en bakeprikledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 15 min.

Lag i mens mandeltoppingen: Finhakk mandlene. Smelt smøret i en liten kjele. Ha i mandlene, sukker, melk og mel. Bland godt.

Fordel mandeltoppingen jevnt oppå den halvsteekte kaken. Stek kaken videre på midterste rille i ovnen ved 180°C i ca 20 min til. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

## Tips

"Toscaruter" er kjempefine å fryse!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/toscaruter>