



## 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

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