



## Luksusmandelkake

### Ingredienser

Mørdeig:

3 dl hvetemel

2 ss melis

150 g smør

1 eggeplomme

Fyll:

3 egg

200 g sukker

300 g mandler

3 ss mandellikør

0,5 ts nellik

0,5 ts ingefær

0,5 ts allehånde

0,5 ts bakepulver

Pynt:

200 g skåldede mandler

2 dl sukker

4 ss vann



### Fremgangsmåte

Smuldre sammen mel, melis og smør. Tilsett eggeplomme og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor med hakkekniv.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en rund, smurt form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett formen i kjøleskapet i 30 min.

Til fyllet piskes egg og sukker til eggedosis. Tilsett malte mandler, mandellikør, krydder og bakepulver. Ha dette i kakeformen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl noe. Legg skåldede mandler i pent mønster oppå kaken.

Lag karamellsaus ved først å smelte sukkeret i en tykkbunnet kjele til det er flytende og lysebrunt. Tilsett kokende vann (karamellen er varm og vil bruse opp, så pass på så du ikke brenner deg). Rør om til karamellen er helt oppløst (se tips).

Øs den varme karamellsausen over mandlene med en spiseskje. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen ved 200°C i ca 10 til mandlene har fått gylden farge.

La kaken bli helt kald i formen ( gjerne et par timer eller over natten i kjøleskapet) før du tar den ut av formen og fjerner bakepapiret, ellers vil den kunne gå i stykker.

## Tips

Merk at det smeltede sukkeret vil kunne stivne og bli hardt når du heller over vannet. Det skjer fordi vannet er kaldere enn sukkeret, og det er derfor viktig at du bruker kokende vann. Sukker som stivner vil smelte igjen om du setter kjelen over svak varme.

"Luksusmandelkake" kan fryses.

--

THE LUXURY TO APPREHEND

"The Luxury to apprehend  
The Luxury 'twould be  
To look at Thee a single time  
An Epicure of Me  
In whatsoever Presence makes  
Till for a further Food  
I scarcely recollect to starve  
So first am I supplied—

The Luxury to meditate  
The Luxury it was  
To banquet on thy Countenance  
A Sumptuousness bestows  
On plainer Days, whose Table far  
As Certainty can see  
Is laden with a single Crumb  
The Consciousness of Thee."

(Emily Dickinson)

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

---

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