

Mandeltårta

Portioner: 8

Sätt ugnen på 175°C.

125 g skållad sötmandel (ca 2 dl) Mal mandeln och blanda med sockret.
100 g socker (1 1/4 dl)
4 st äggvita(or) Vispa äggvitorna till hårt skum.

Vänd ner i mandel och sockerblandningen.

Forma 2 lika stora bottnar, ca 28 cm i diameter, på en plåt med lätt smörat bakplåtspapper.
Grädda i 15–20 minuter (grädda bottnarna var för sig om du inte har en varmluftsugn). Dra bort pappret från bottnarna. Låt bottnarna svalna på galler och stå någon timme så att de torkar något.

SMÖRKRÄM:

4 st äggulor
1 dl grädde
125 g 125 g socker (1 1/2 dl)
125 g smör
Blanda samtliga ingredienser till smörkrämen utom smöret i en kastrull. Värm på svag värme under kraftig omrörning. När de första kokbubblorna visar sig, rör i smöret. Låt kallna.

Bre smörkräm på en botten. Lägg på den andra och bre smörkräm runt hela tårtan.

GARNERING:

1/2 dl rostad, flagad mandel Rosta den flagade mandeln i en het panna och garnera med den.

Tårtan kan frysas. Tina den i så fall i ca 10 minuter före servering.