



Chokladmandelkaka

Ingredienser 10 personer

225 g	smör, rumsvarmt
2 dl	strösocker
1 dl	farinsocker
4 st	ägg, 4 äggulor + 4 äggvitor
200 g	sötmandel
175 g	choklad, mörk

Dekoration

florsocker, jordgubbar

Tillagning

Mycket mandel och choklad i en kalaskaka helt utan mjöl. Njuts i smala snibbar.

1. Smörj och mjöla (med majsmjöl så blir kakan glutenfri) en form med löstagbar kant, ca 25 cm i diameter. Kläm gärna fast ett bakplåtspapper i botten och sätt ugnen på 150°.
2. Rör smör, 1 1/2 dl strösocker och farinsocker luftigt.
3. Skilj äggen, rör ner gulorna i smeten, lägg vitorna i en skål.
4. Mal mandeln och riv, mixa eller finhacka chokladen. Rör ner choklad och mandel i äggsmeten.
5. Vispa äggvitorna till skum och vispa ner resten av sockret.
6. Vänd ner först hälften och sedan resten av äggviteskummet i smeten.
7. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen 50–60 min. Ta ut och låt kakan svalna, lossa formens kant, sikta över florsocker och servera.