

## Mandelbotten med päron o grädde.

Desserten tillagades av Magnus och Jan

Saftig kaka men ändå lite knäckig och med smak av brynt smör. Jo jag tackar alltså!  
Denna kaka passar som tårtbotten, till dessert eller som små bakelser.

**Total tid** 30 minuter

**Antal/Portioner** 1 plåt

### Ingredienser

150 g smör  
2 dl strösocker 180g  
1 1/2 dl mandelmjöl 80g  
1 dl vetemjöl 60g  
1 tsk bakpulver 5g  
1 tsk salt 5g  
5-6 st äggvitor 160g



### Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader varmluft. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt.

Bryn smöret i en kastrull och låt det bli riktigt brunt och nötigt, ställ åt sidan och låt svalna.

Blanda ihop alla torra ingredienser, häll på det brynta smöret och rör till en jämn smet.

Tillsätt äggvitan och vispa ihop försiktigt. (äggvitan skall inte vispas innan)

Bred ut smeten jämnt på plåten och grädda i mitten av ugnen ca 15-20 minuter tills kakan är gyllenbrun. Låt svalna, stansa ut eller skär till önskad form.

Stansa rundlar eller skär fyrkanter när kakan har kallnat.

Lägg på päron, eller annan frukt, och toppa med en klick grädde.

Strö lite mandelflarn, eller mörk choklad, på toppen.

### Castiön

Moscato d'Asti, 2020

Italien, Piemonte, Moscato d'Asti

Produktnummer: Nr 7873

Blommigt, mycket sött, pärlande, druvtypiskt vin med inslag av fläder, päron, honung, gröna äpplen och lime. Serveras vid 6-8°C till frukt- och bärdesserter.

