

Festkake

225 g. malte mandler (159) 1 mål=60 g.
180 g. sukker (125) ½ l = 350
1 ½ ss potetmel +1ts bakepulver
6 eggehviter (4) 1 ss potetmel 1 ts bp.

Det ”tørre” blandes.

Stivpisk eggehviten og bland den forsiktig inn i det ”tørre”. Kle bunnen av formen med matpapir.

Smør deretter formen med smør.

Stekes ved 175° i ca. 30 min.

Krem

3 2 dl kremfløte
6 4 eggeplommer
105 70 g. sukker
75 50 g. margarin
2 1 ss potetmel

Dette blandes i kjele og varmes sakte opp på plate (må ikke koke) til det tykner. Tas av plate. Røres i til den er blitt avkjølt.