



Lia
Mårtensson,
Sallmunds,
Hamra

» Jag är född på gården Nore i Vamlingbo och kom till Tomase i Sundre på femtiotalet, för vi hade ett litet ställe där. Ett par kor. En häst, någon gris ibland. Inget stort. Sedan flyttade vi till Hamra och nu bor jag nere i Vändburg. Jag har bott där i tjugo år vid det här laget, men jag känner mig nyinflyttad.

Receptet på mandelkakan har jag fått från min dotter som bor på gården Bäcks i Väte. Det är därifrån den speciella kopparformen kommer också och utan den kan man inte göra kakan. Den är väldigt stor. Det går åt 24 ägg. Jag tror att min dotter sa att receptet var Idas, som var gammalfarmor på gården Bäcks. Det

står i receptet att man ska vispa i en halvtimme, men med elvisp går det förstås lite lättare. <<

Mandelkaka

Skälla och mal mandeln. Gör det gärna någon dag i förväg, så massan hinner torka lite innan den används. Skilj äggen i gulor och vitor. Lägg 12 av äggvitorna i en särskild skål och använd till något annat, kanske maränger? Vispa gulor och socker, gärna med elvisp och gärna i 20 minuter. Vispa de övriga 12 äggvitorna till hårt skum. Blanda ner skum och mandel i äggsmeten och häll i den särskilda kopparformen, som ska vara smord och bröad. Kakan gräddas i någon timme i 150–175 grader. När den stälpts upp och svalnat lite, skärs kakan först i tre lager på höjden, innan den skärs på vanligt vis.

24 ägg
425 gram mandel
425 gram strösocker

