

Ostkaka (4-6 port)

500 g Keso
½ dl mandel
3 ägg
½ dl strösocker
½ dl vetemjöl
2 dl mjölk
1 dl vispgrädde

Om du vill göra en saffranskaka, ta ½ gr saffran, mortla tillsammans med litet av sockret, blanda det med mjölken och låt stå en stund eller ännu hellre över natten för att dra ut så mycket smak som möjligt. Följ sen receptet som vanligt.

Hacka mandeln. Vispa ihop ägg och socker. Blanda ner vetemjöl och därefter Keso, mandel och ev. saffran i äggsmeten. Tillsätt mjölk och grädde. Grädda i smord form, 45-60 min i 175 grader i mitten av ugnen tills den stelnat och fått fin färg. Om den blir för brun på ytan kan man täcke med aluminiumfolie på slutet. Servera gärna med hallonsylt eller färska bär och vispad grädde. Extra gott är om man tar litet frysta hallon och värmer i kastrull med en aning socker. Det blir syrligare än sylt och det bryter av fint mot ostkakan.

Suzanne Gundler

