

Romantik Hotel

Åkerblads
i Tällberg



Mazarinkaka

En härlig kaka att njuta av i vårsolen

1 ägg
8 droppar bittermandelolja
1½ dl mjölk
3 dl strösocker
25 malda sötmandlar
3 dl vetemjöl
½ tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker
175 g smält smör
smör och ströbröd till formen

Glasyren:

1 dl florsocker
1-2 tsk vatten

1. Vispa ägget med bittermandeloljan och mjölken. Tillsätt socker, den malda mandeln och mjölet blandat med bakpulver och vaniljsocker. Rör i det smälta avsvalnade smöret.
2. Häll smeten i en smord och bröd springform, ca 24 cm i diameter. Grädda kakan i nedre delen av ugnen på 150 grader i ca 1 timme.
3. Blanda samman glasyren och bred den över den avsvalnade kakan. Dekorera eventuellt med chokladkaffeböner.

Lycka till och smaklig spis önskar

Fredrik Pettersson
Kökschef

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se