

Saftig honningkake med sprø mandeltopping og et dryss av havsalt



Det er onsdag, det er mai og jeg er busy mama. Mye å gjøre på jobb og høyt tempo hjemme betyr at jeg må overse Bollefrua litt. Men hun fikk lurt meg ut på bakekjøret i kveld med denne nydelige honningkaken! Myk kake med karamellsmak og jeg elsker de sprø mandlene med det lille drysset av havsalt. Perfekt følge til tekoppen min!



Formkake med honning og mandel:

175 g mykt meierismør

85 g lys, flytende honning

85 g sukker

85 g malte mandler (jeg brukte foodprosessor)

200 g siktet speltmel (eller hvete)

1 ts bakepulver

1 ts natron

1 dl naturell yoghurt

2 egg, hvor av ett av de er delt i plomme og hvite

1 ekstra eggehvite (bruk plommen til eggerøre)

Topping:

70 g mandelflak (jeg hadde bare en pose med 35 g og det funket også)

3-4 ss flytende honning

litt havsalt



Sett ovnen på 180 grader. Smør en liten brødform (1 liter) og ha en remse med bakepapir i bunnen som stikker opp på kortsidene, slik at det blir lettere å løfte ut kaken etterpå. Ha eggehviten i en bolle og pisk de stive. Ha resten av ingrediensene (til kaken) i en bolle og pisk til en glatt

røre. Rør inn 1/3 av den piskede eggehviten. Vend inn resten av eggehviten med en slikkepott. Ha røren over i den smurte formen og fordel mandelflak over. Stek i 55 minutter i den nedre delen av ovnen, men følg med! Kaken kan fort bli godt stekt på toppen, så da må du legge over litt tinnfolie. Etter 55 min tar du kaken ut og ringler over ca 1-2 ss honning. Strø over litt havsalt. Stek i 5 minutter til. Ta så kaken ut og sett den (fortsatt i formen) på en rist. Ringle over litt mer honning. Etter ca 10 minutter løsner du kaken litt fra kanten med en kniv og løfter den ut av formen. Avkjøl videre på rist. Helt til du ikke orker mer og må skjære et tjuke lite stykke.

