

Fyrstekake alá Hákjerringvika

Deig:

250 gr hvetemel
1/2 pk Backin bakepulver
125 gr sukker
1 egg
125 gr margarin

Fyll:

250 gr mandler
200 gr melis
1 pk Øtker vaniljesukker
1 kn odd kardemomme
1 kn odd kanel
1 eggehvite
6 ss vann

Egg til pensling

Tilberedning av deig: Se under mørdeiger

Tilberedning av fyll: Mal mandlene på mandelkvern med skallet på, og så en gang med melis. Alt det øvrige blandes i. 2/3 av deigen kjevles ut og legges i en rund form. Fyllet legges i, og over denne legges et gitter av deigen, som er kjevlet ut ca. 1/4 cm tykk, og skåret ut med bakkelspore i ca. 1 1/2 cm brede strimler. Kaken settes i varm ovn ca. 3/4 time.



Bildet er utlånt av fotograf Oskar Solhaug

MØRDEIG:

Mel og Backin bakepulver blandes og siktes på bakebordet. Lag en fordypning i midten. ha sukkeret i og lag atter en fordypning. heri haes egg, væske og krydderier. Arbeides med en del av melet til en fast deig. Benytt hertil helst en bredbladet kniv. Margarinen skjæres i småstykker og haes oppå deigen. Tildekkes med litt av melet. Eltes hurtig inn efter Øtkermetoden. - Man løfter deigen med fingerspissene, trykker den ned med håndbaken og dreier rundt 1/4 omgang. Derefter igjen fra begynnelsen, til nesten alt mel er eltet inn, for at deigen ikke skal bli klebrig. Arbeides på koldt sted, da ellers margarinen har lett for å bli myk. Former og plater behøver ikke å pensles til mørdeiger, da deigen inneholder så meget fett. Alle mørdeiger settes inn i varm ovn.

Med hilsen
Kristbjørg