



DESSERT

HVIDLØGSMANDELKAGE

*En saftig, aromatisk kage med mandler og
karamelliseret hvidløg*



*"Hvidløg i kage? Det lyder uhyr-
ligt, indtil du smager det. Når det er
ristet, udvikler hvidløg en karamelag-
tig sødme, der komplementerer mand-
ler smukt - som en mellemøstlig versi-
on af marzipan."*

Yotam Ottolenghi (Britisk kok)

INGREDIENSER | 4 PERSONER

TIL KAGEN

3 fed hvidløg (bagte eller karamelliserede, most til puré)
100 g mandelmel
100 g hvedemel
150 g sukker
100 g smør (smeltet og let afkølet)
2 æg
1 dl mælk
1 tsk. bagepulver
1 tsk. vaniljeekstrakt
1 tsk. fintrevet citronskal

TIL PYNT

Flormelis til drys
Friske urter, f.eks. citronmelisse eller citrontimian (valgfrit)

FREM GANGSMÅDE

1. BAG HVIDLØGET

Forvarm ovnen til 180 °C (almindelig ovn).
Læg hvidløgsfeddene – med skræl – i et stykke folie, og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter, til de er møre og let karamelliserede.
Lad dem køle af, pil skallen af, og mos feddene til en glat puré.

2. PISK KAGEDEJEN

Pisk æg og sukker lyst og luftigt i en skål.
Tilsæt smeltet smør, mælk, vaniljeekstrakt og den meste hvidløgsuré, og rør det hele godt sammen.