

På Svenska nedanför den Engelska texten.

Classic Swedish almond cake with or without Emmy's berrylicious twist



This cake is a Swedish classic, loved by King Oskar II.

The cake is gluten free and can also be lactose free if you choose lactose-free butter and cream.

The cake is possible to prepare the day before and can even be frozen. It almost gets better over time!

I usually bake it for Midsummer and then add lemon to the butter cream and top it with whipped cream, strawberries and flowers but it's really yummy in its original version too!

You need:

3 almond cake bases:

240 g (0,53 pounds) almonds

3.2 dl (1,35 cup) of unrefined granulated sugar

8 egg whites

Butter Cream:

8 egg yolks

1.6 dl (0,68 cup) cream or milk. For Emmy's version: replace half of the cream with squeezed lemon (about 2 lemons).

1.6 dl (0,68 cup) of unrefined granulated sugar

280 g (0,62 pounds) of butter

Topping:

50 g of almond flakes

For Emmy's version you also need: 2 dl (0,85 cup) of whipped cream, strawberries or other berries, edible flowers or anything else that's in season

Instructions:

The almond cake bases:

- 1. Draw 3 circles of 24 cm (9,5 inches) in diameter on baking sheets.**
- 2. Grind the almonds in an almond mill or mix it as fine as you can in a mixer.**
- 3. Crack the eggs and separate the yolks from the whites.**
- 4. Beat the egg whites to stiff foam. Gently add the sugar. Stir and continue to whip the mixture to shiny and stiff foam (about 3 min). Gently mix in the ground almonds.**
- 5. Spread the batter evenly, within your circles on the baking paper. Bake one cake base at a time just below the middle of the oven at 175 degrees Celsius (350 degrees Fahrenheit) for around 22 minutes (until the surface has a bit of color).**
- 6. For each almond base that is ready: Immediately flip the ready-baked base to another baking paper and pull the baking sheet from the bottom.**
- 7. Let the bases lie on their new baking sheets and cool off on a grid.**

Butter cream:

- 1. Stir egg yolks, cream (+ squeezed lemon) and sugar into a saucepan with a thick base. Allow to boil while stirring. Whisk vigorously and let the cream simmer (not boil) until it thickens. Whip vigorously all the time!**
- 2. When the cream thickens, allow it to cool slightly. Then add the cold butter, a little at a time and whisk down to a smooth cream.**
- 3. Let the cream cool and solidify in the refrigerator.**
- 4. Spread 1/3 of the cream on one of the almond bases and then layer the cream and bottoms. There should be cream on top.**

Roasted almond flakes:

Roast the almond flakes in a dry frying pan on top heat for a few minutes. Keep an eye on it all the time because it can very quickly get burnt!

Topping:

For a classic almond cake: sprinkle the roasted almond flakes on the top layer of butter cream. Done!

For Emmy's version: Whip cream and spread it on top of the top layer of butter cream. Top with strawberries or other berries, edible flowers or anything else in season and finish of with almond flakes.

Keep the cake refrigerated before serving. You can prepare the cake one day in advance if you want a little softer cake or you can make the almond cake bases and the butter cream the day before and then assemble the cake on the serving day. The cake can also be assembled completely and then kept in the freezer (not with whipped cream and berries though!)



Emmys Midsummer Cake a few years ago



Stock Photo image of classic almond cake

Klassisk Svensk mandeltårta med eller utan Emmys syrliga twist



Den här tårten är en gammal Svensk klassiker som bl.a. älskades av Oskar II. Tårten är glutenfri och kan även bli laktosfri om man väljer laktosfritt smör och grädde. Den går att förbereda dagen innan och kan frysas in. Den blir nästan godare med tiden! Jag brukar baka den vid midsommar och då ha citron i smörkrämen och toppa den med vispgrädde, jordgubbar och blommor men den är jättegod i original-tappning också!

Du behöver:

**3 mandelbottnar:
240 g sötmandel
3,2 dl råsocker strö
8 st äggvitor**

Smörkräm:

8 st äggulor

1,6 dl grädde (eller mjölk). För Emmys specialare: byt ut hälften av grädden mot pressad citron (ca. 2 st citroner).

1,6 dl råsocker strö

280 g smör

Garnering:

50 g mandelspån

För Emmys specialare behöver du även: 2 dl vispgrädde, jordgubbar eller andra bär, ätliga blommor eller annat som är i säsong

Gör så här:**Mandelbottnar:**

1. Rita upp 3 cirklar på 24 cm i diameter på bakplåtspapper.
2. Mal mandeln i en mandelkvarn eller mixa den så fint du kan i en mixer.
3. Knäck äggen och skilj gulor och vitor.
4. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vänd försiktigt ner sockret. Rör om och fortsätt vispa till ett blankt och hårt skum (ca. 3 min). Vänd ner den malda mandeln.
5. Bred ut smeten jämnt, innanför dina uppritade cirklar på bakplåtspapper. Grädda en i taget strax under mitten av ugnen i 175 grader i ungefär 22 minuter (tills de fått lite färg på toppen).
6. För varje mandelbotten som blir klar: Vänd omedelbart upp den färdiggräddade botten mot ett annat bakplåtspapper och dra bort bakplåtspappret från botten.
7. Låt bottenarna ligga på sina nya bakplåtspapper och svalna på ett galler.

Smörkrämen:

1. Rör ihop äggulor, grädde (+ ev. pressad citron) och socker i en kastrull med tjock botten. Låt koka upp under omrörning. Vispa kraftigt och låt smeten sjuda (ej koka) tills den tjocknat. Vispa kraftigt hela tiden!
2. När krämen tjocknat, låt den svalna något. Tillsätt sedan det kalla smöret, lite i taget och vispa ner till en jämn kräm.
3. Låt krämen kallna och stelna i kylskåp.
4. Bred ut 1/3 av krämen på den understa mandelbotten och varva sedan kräm och bottenar. Det ska vara kräm överst.

Rostade mandelspån:

Rosta mandelspånen i en torr stekpanna på högsta värme i några minuter. Håll koll och rör om hela tiden för det kan väldigt snabbt bli bränt!

Garnering:

För en klassisk mandeltårta: Strö de rostade mandelspånen över det översta lagret av smörkräm. Klar!

För Emmys syrligare tårta: Vispa grädde och bred ut grädden ovanpå det översta lagret med smörkräm. Garnera med jordgubbar eller andra bär, ätliga blommor eller annat som är i säsong och toppa med mandelspånen.

Låt tårtan stå kallt innan du serverar den. Du kan förbereda den helt dagen innan om du vill ha en lite mjukare tårta eller göra mandelbottnarna och krämen dagen innan och sedan sätta ihop allt samma dag som den ska ätas. Tårtan kan även göras klart helt och frysas in (inte med grädde och bär på dock!)



Emmys midsommartårta för något år sedan



Stock Photo-bild på klassisk mandeltårta