

**Mandelkaka med bär.**

Den här mandelkakan har två hemliga ingredienser få kan ana, vita bönor och kokt potatis! Som en ljuvligt saftig mazarin gör denna garanterad succé till fikat. Toppa med dina favoritbär och servera med fluffigt vispad grädde.

**Ingredienser (12 bitar).**

1 förp kokta vita bönor (á 380 g)
50 g smör
200 g kall kokt potatis
1 ½ dl mandelmjöl
1 tsk bakpulver
1 krm vaniljpulver
2 finrivna bittermandlar
3 ägg
2 dl socker
1 ½ dl frysta bär, tex röda vinbär, blåbär eller hallon
1 tsk majsstärkelse
2 msk hackad mandel

**Till servering.**2 dl vispad grädde

**Gör så här:**

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Häll av, skölj och låt bönorna rinna av. Smält smöret, låt det svalna något. Riv potatisen fint.
3. Mixa de vita bönorna slätt tillsammans med smöret.
4. Blanda mandelmjölet med bakpulver, vaniljpulver och bittermandel. Blanda ner den rivna potatisen.
5. Vispa ägg och socker fluffigt.
6. Blanda ner mjölblandningen och bönsmöret i äggvispet. Rör till en jämn smet.
7. Häll smeten i en bakpappersklädd form med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter(för 12 bitar).
8. Blanda bären med majsstärkelsen. Strö över bär och hackad mandel.
9. Grädda i mitten av ugnen 30-35 minuter eller tills kakan har stannat i mitten. Låt svalna.