

Ostkaka

4 l mjölk
2 msk vetemjöl
2 tsk ostlöpe

Till äggstanning

2 ägg
3 dl grädde
3 msk strösocker (K5 eller HS)
15 sötmandlar, hackade

Till formen
smör

Gör så här

Häll mjölken i en tjockbottnad gryta.

Värm mjölken fingervarm. Cirka 37 °

Sikta i mjölet under vispning.

Sätt till löpet.

Rör långsamt fram och tillbaka i mjölken med en träsked.

Lägg lock på grytan då mjölken börjar ysta sig. Låt den sedan stå tills vasslan skilt sig från ostmassan.

Ös av vasslan och låt grytan stå en stund i svag ugnsvärme så att vasslan rinner av ostmassan.

Häll upp blandningen i ett durkslag och låt vasslan rinna av.

Skiva upp ostmassan i en smord form.

Vispa samman ägg, grädde, socker och den hackade mandeln.

Häll blandningen över ostmassan. Stick här och var i massan så att äggblandningen kan rinna ner.

Grädda i svag ugnsvärme i 45 – 60 minuter eller tills kakan stannat och fått ljusbrun färg.

Servera med strösocker och kanel eller en god sylt.

Vispad grädde höjer smakupplevelsen.