Fyrstekaker

**Fyrstekake**

(Gyldendals nye store kokebok, 9. opplag 1978)

250 g hvetemel (ca. 4 dl)

1 ts bakepulver

150 g smør eller margarin

125 g sukker

1 egg

**Fyll:**

200 g mandler (ca. 3 dl)

2 eggehviter

200 g melis (ca. 3,25 dl)

Rund form, 2 liter

Steking 175 gr 50-60 minutter

Sikt sammen mel og bakepulver, smuldre i smøret, tilsett sukker og sammenvispet egg. Arbeid deigen raskt sammen.

Del deigen i tre. Kle bunnen av formen med 2/3 av deigen og la den gå litt opp over kanten. Lag mandelmassen. Mal mandlene, stivpisk eggehvitene og bland alt med melisen. Legg mandelmassen over deigen i formen og stryk massen jevnt utover. Kjevle ut resten av deigen. Skjær den i 2 cm brede strimler som legges i ruter over mandelmassen. Legg også deig langs kanten. Stek kaken på rist til den er pent gyllenbrun.

**Fyrsteterte**

(Fru Henriette Schønberg Erken: Stor kokebok for større og mindre husholdninger, opptrykk i 2003 av 20. opplag fra 1951)

250 gr. hvetemel

150 gr. smør

125 gr. sukker

1 eggeplomme

2 skjeer fløte

1 teskje bakepulver

Alt arbeides sammen. Halvparten av deigen kjevles ut og legges i bunnen av en smurt, rund form. Herover legges følgende mandelmasse:

120 gr. søte mandler

130 gr. flormelis

1 dcl. Vann

Mandlene tørkes, skåldes ikke, men males og blandes med flormelisen og vannet. Den annen halvpart av deigen kjevles ut, tykk som baken av en kniv, skjæres i strimler ca. 1 cm. brede; legges i ruten over mandelmassen. En strimmel legges rundt hele kaken. Stekes lysebrun ved svak varme.

**Fyrstekake med mandler**

Statens lærerskole i husstell – Stabekk: Kokebok, 1963)

125 g margarin

100 g (ca. 6,5 ss) farin

2 eggeplommer eller 1 egg

2 ss melk eller vann

1 ts bakepulver

Ca. 250 g hvetemel

Mandelmasse:

150 g (2,5 dl) mandler, skåldet eller uskåldet

150 g (2,5 dl) melis

2 eggehviter

Ca. 2 ss vin eller vann med litt romessens.

*Deig.* Rør margarin og sukker hvitt. Rør inn egg og melk litt etter litt. Sikt på mel og bakepulver, og elt alt sammen til en jevn deig. Sett den kaldt så den blir lett å arbeide med. Den kan gjerne stå til dagen etter.

*Mandelmasse*. Bruk skåldede eller uskåldede mandler. Uskåldede gir mest smak. Bruker vi skåldede, bør vi helst ha 200 g til denne porsjonen.

Mal mandlene, bland dem med siktet melis og godt halvpiskede eggehviter. Smak massen til med vin eller vann med litt romessens. Mandelmassen skal ikke være så løs at det siver væske ut av den når den blir stående en stund.

Ta ca. 2/3 av kakedeigen og trykk den jevnt utover bunnen og ca. 2 cm opp over kanten i usmurt form. Fyll mandelmassen i.

Kjevle resten av kakedeigen til en ca. 3 mm tykk leiv. Del den i 1 – 1,5 cm brede strimler og legg dem over mandelmassen slik at de lager ruter, enten rette eller på skrå. Legg en like bred strimmel rundt kanten så alle strimmelendene blir dekt. Vi kan også trille ut strimlene i stedet for å kjevle dem ut, det er raskere.

I stedet for å bruke strimler kan vi skjære deigen ut i mønster, f.eks. stengler med blomster og blad, og legge på mandelmassen.

Pensle det som er synlig av deigen med halvpisket egg. Stek kaka på rist i bunnen av ovnen til den er lys gyllenbrun og gjennomstekt.

La kaka stå i forma et par minutter og hvelv den varsomt ut. Den er nokså sprø.

Server fyrstekake til kaffe, te, sjokolade e.l. Skjær den i spisser eller avlange stykker etter formen på kaka.

**Fyrstekake med eple**

Deig som foran.

Ca. 250 g friske epler

Ca. 2-3 ss farin

Eller ca. 3 dl tykk mos.

Lag kaka som fyrstekake med mandelmasse. Fyll den med eple i stedet for mandelmasse.