

Savojkaka (Jacques Genin)

Ingrédients

- 250g strösocker
- 420g ägg (cirka 8 medelstora ägg)
- 100g mjöl
- 100g potatisstärkelse

Préparation

1. Här är receptet på en mycket klassisk och mycket enkel tårta som ännu inte fanns på bloggen, jag har döpt den till Savojkakan!
2. Jag tog receptet från boken Den fantastiska historien om bakverk av Michel Tanguy & Jacques Genin.
3. Jag minskade mängderna för att göra denna kaka men jag ger dig de ursprungliga mängderna från boken nedan.
4. Receptet är superenkelt och snabbt att göra, och kakan är ultraluftig, den håller sig bra i flera dagar om du packar in den i plastfolie J Ingredienser: Jag använde vanilj från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej ansluten).
5. Förberedelsetid: 15 minuter + 45 minuters gräddningFör två formar på 19-20 cm i diameter | Cirka 10 till 12 bitar: Ingredienser : strösocker ägg (cirka 8 medelstora ägg) mjöl potatisstärkelse 1/2 vaniljstång eller citronskal Recept: Smörj och sockra eller mjöla formen du valt.
6. Vispa ett helt ägg, 7 äggulor och sockret tills det blir ett band: blandningen ska vara väl uppblåst och blekt.
7. Tillsätt det siktade mjölet och stärkelsen samt vaniljen.
8. Vispa de 7 äggvitorna till hårt skum.
9. Tillsätt dem försiktigt till den tidigare blandningen med en slickepott.
10. Häll smeten i formen (se till att inte fylla formen ända upp, smeten kommer att stiga mycket under gräddningen, min var för full när jag tog fotot), och sätt sedan in i den förvärmade ugnen på 160°C i cirka 45 minuter, justera efter din form.
11. Ta ur formen, låt svalna och njut!