

# GULLMARSSTRANDS MANDELTÅRTA

## Tårtbotten

4 äggvitor  
2 dl socker  
200 g skållad, malen mandel

## Garnering:

Rostad flagad mandel

## Kräm

4 äggulor  
3 dl grädde  
1 msk potatismjöl  
1 dl socker  
75 g smör

Vispa äggvitorna till ett hårt skum.

Tillsätt sockret och vispa hårt och blankt.

Vänd ner mandeln. Bred ut smeten på oljat bakplåtspapper till två rundlar ca 25 cm i diameter. Grädda av i mitten av ugnen, 150° i ca 35 minuter.

Sjud ihop äggulor, grädde, potatismjöl och socker i en tjockbottnad kastrull. Låt svalna något och klicka i rumsvarmt smör, lite i taget och blanda. Låt stå tills det är kallt.

Lägg ihop:

Botten + kräm + botten + kräm + rostade mandelspån

Låt vila i kylen minst 3 timmar före servering.

