

# Recept från Sven o Pias samling

## Bergmans sandkaka

En mycket god sandkaka efter ett gammalt recept.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 175 °C.

### Kakan:

200 gr smör (rumsvarmt är lätt att arbeta med)

2 1/2 dl potatismjöl

1 tsk bakpulver

3 ägg

2 1/2 dl socker

Smaksättare 1-2 msk cognac

### Förberedelser:

Smörj och bröa en 2 liters avlång form (om potatismjöl eller glutenfritt ströbröd användes är kakan helt glutenfri).

### Beredningen:

Rör smör, potatismjöl och bakpulver till en porös smet. Vispa ägg och socker till en riktigt skummig smet (elvisp är till glädje) och rör sedan ner i lite i taget i smör-/ mjöl- blandningen. Blanda i ev smaktillsats lite i taget för att motverka att smeten skär sig, rör om väl. Ös smeten i den förberedda formen. Grädda omedelbart ca 45 min på galler i mitten av ugnen. Låt den färdiga kakan svalna 5 min innan den stjälpes upp på lätt sockrat smörpapper. Lägg gärna ett smörgåspapper över medan kakan kallnar fullständigt.

### Tips:

Kakan är känslig för vibrationer under tiden den bakas och har lätt för att sjunka ihop. Öppna inte luckan "för att kolla" för då faller kakan lätt ihop till en "kladdkaka". Skiva med en vass kniv.

Kakan kan piffas upp genom att serveras med lite vaniljglass och sylt.

Håller sig bra i kylskåp flera dagar, täckt med al-folie. Kan frysas.