

APELSINBLOMSKAKA á la Mahin

Ingredienser till sockerkaksdeg:

- 6 ägg
- 150 g socker
- 2 tsk bakpulver
- 1/2 tsk vaniljsocker
- 100 g smör
- 150 g mjöl
- 1 dl apelsinjuice
- 2 tsk apelsinskal
- 1 tsk citronskal
- 1/2 dl apelsinblomsvatten

Lägg äggulorna och sockret i en skål och blanda väl med en mixer tills blandningen är krämig och fast. Tillsätt bakpulver, vaniljsocker och smält smör och blanda alla ingredienser väl.

Vispa de sex äggvitorna i en annan skål med en mixer till ett hårt skum. Vänd försiktigt ner de vispade äggvitorna i ägguleblandningen med hjälp av en visp. Vänd slutligen ner de övriga ingredienserna och rör ihop försiktigt till en jämn smet.

Smörj en springform och pudra den med lite mjöl. Häll smeten i springformen och grädda i 175°C i 30-45 minuter.

Kan serveras med eller utan vaniljkräm som topping.

Om du vill ha en riktigt autentisk persisk smakupplevelse kan du ersätta apelsinjuicen och citrusskalen med 5 matskedar brygd saffran och rosenvatten vardera!