

TARTA DE SANTIAGO

Helige Jakob's kaka



Ingredienser

250 gram sötmandel
2,5 dl socker
5 ägg
1/2 tsk kanel
rivet skal från en citron
florsocker för dekoration

Ungstemperatur: 170 grader

Du behöver: En form med avtagbara sidor, 20-22 cm i diameter.

Gräddningstid: 45-50 minuter

Gör så här

Skälla mandlarna och mal dem grovt.

Vispa ägg, socker och kanel, rör ned den malda mandeln och skalet från en citron.

Smörj formen och håll i smeten. Grädda 45-50 minuter i en 170 grader C varm ugn.

Låt kakan svalna något innan du tar ut den ur formen. Lägg Jakobkorset över kakan och pudra med florsocker. Använd gärna en sil.

Ta bort korset, servera och njut. Gärna med lättvispad grädde till.

Istället för citron och kanel kan man ha i Amaretto, konjak eller något annat som faller dig i smaken.

Kan du välja mandelsort så är det marconamandel som används i Santiago de Compostela.

Under katedralen i Santiago de Compostela finner vi den helige Jakobs grav. Enligt sed sägs det vara relikerna av Jakob, en av Jesu tolv lärjungar, som ligger i gravkammaren.

Sedan graven återupptäcktes, efter det att Morerna besegrades och drevs bort, har miljoner människor vandrat till denna plats

Även om man inte kan finna någon direkt koppling mellan denna kaka



och den helige Jakob, så är den ändå ett viktigt inslag i staden. En traditionell lokal produkt som man överallt i staden erbjuds köpa. Kakan bär också namn efter staden.

Du kan finna många olika varianter av kakan. Ofta bakas den med en botten av mjöl och en fyllning med ägg, mandel och socker. Citron och kanel brukar ingå i de flesta recept men inte alltid.

Denna variant, som är en ofodrad kaka, är enkel att göra och enligt mitt tycke den godaste. Jag äter den gärna med lätt vispad grädde.

Självfallet skall kakan dekoreras med Jakobkorset. På följande internetsida hittar du bilden

<http://tinyurl.com/Santiagokors>

Lägg korset på kakan och strö över florsocker.

Alternativt recept

200 gr malen sötmandel
1.75 dl vetemjöl
3 dl socker
4 Ägg
125 g smör

1/2 msk bakpulver
1,2 dl vatten (mjölk)
Skalet från 1 citron
Florsocker för dekoration