*Svensk Potatis presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad.*

*****Månadens recept i augusti presenteras av potatisambassadör Kari Pettersson på Bjällbo Gård, Skänninge.
Bild och recept är fria för publicering.*

 **Månadens recept augusti 2016
Kronans Helikopterkaka 8 – 10 bitar**

*Receptmakare: Kari Pettersson, Bjällbo Gård
Bild: Peter Brundin*Denna saftiga kaka får sin speciella smak av att man istället för mjöl använder kokt riven potatis. Det går utmärkt att använda potatismjöl om man är glutenallergiker. Servera gärna kakan till fruktsallad, vispad grädde eller glass.

**Kronans Helikopterkaka***8 – 10 bitar*

2 ägg
1,5 dl socker
100 g mandelmassa, *riven*1 st medelstor potatis, *gärna King Edward*
2 msk vetemjöl
3 st bittermandlar eller 3-4 droppar bittermandelolja

1. Sätt ugnen på 175° C.
2. Koka potatisen och låt svalna. Mosa potatisen.
3. Vispa ägg och socker pösigt.
4. Blanda mandelmassa, potatis, mjöl och bittermandel med ägg- och sockersmeten.
5. Smörj en form med löstagbar kant, ca 20 cm i diameter, och bred ut smeten.
6. Grädda i ugn ca 35 – 40 minuter.
7. Garnera med goda bär och sikta lite florsocker över kakan.

*Kontaktperson:* *AnnaKarin Hamilton,* *annakarin@svenskpotatis.se* *0705 – 34 90 63*