Bistik - Uundværlig på et godt sønderjysk kaffebord. Kagen består af en blød gærbund toppet med et lag sprød, karamelliseret mandelglasur. Efter bagning flækkes bunden og fyldes med en cremet vaniljefyld eller konditorcreme, som gør den både sød, luftig og fyldig. Kombinationen af den bløde bund, det knasende mandellag og den silkebløde creme er præcis det, der har gjort sønderjysk bistik til en favorit gennem generationer.

Ingredienser

3 æg
200 g sukker
150 g hvedemel
1½ tsk bagepulver
100 g smør

Mandelmasse

50 g mandler i flager
75 g sukker
75 g smør
1 spsk fløde
1 spsk mel

Creme

2 1/4 dl mælk
2 æggeblommer
1 spsk mel
1½ spsk sukker
25 g smør
vanilje
125 g smør + 2 spsk sukker

Sådan gør du

Pisk æg og sukker grundigt sammen, til massen er lys og luftig.
Rør derefter mel og bagepulver i, og vend til sidst det smeltede, afkølede smør i dejen.
Hæld dejen i en smurt springform, og bag den ved 200 grader i cirka 20 minutter.
Til mandelmassen, blandes alle ingredienserne, og varmes forsigtigt op i en gryde ved lav varme.
Fordel mandelmassen over kagen, og bag videre i yderligere 10–15 minutter, til overfladen er gylden og let karamelliseret.
Til cremen, blandes alle ingredienserne.
Bring blandingen i kog under konstant piskning, og lad den småkoge i 1–2 minutter.
Pisk af og til, indtil cremen er helt afkølet.
Rør smørret sammen med sukkeret, og tilsæt derefter den kolde creme lidt ad gangen, mens der røres, til massen er ensartet og luftig.
Lad kagen køle helt af, flæk den forsigtigt på midten, og læg bundene sammen med cremen imellem.