*  *

*Cheesecake from Småland*

This is a simplified version of a very old recipe from the southern Swedish province of Småland. The popularity of this delicious cheesecake has spread throughout Sweden, while remaining a special treat in Småland where it is often served at weddings or other important events.

**Ingredients** (for 8 people):

3 eggs

2 tbsp. sugar

50 ml flour

200 ml milk (or milk with cream)

50 g chopped almonds

500 g cottage cheese

Bitter almonds or flavor

**Preparation**:

1. Whip the eggs and sugar

2. Stir in flour, milk, cottage cheese and the chopped almonds.

3. Pour the mixture into a dish.

4. Put in the middle of the oven for 60-70 minutes at 175°C.

5. Serve with strawberries or a jam like Swedish cloudberry jam. Also nice with whipped cream or vanilla ice cream.

** ** **

*Tvarohový dort ze Smålandu*

Toto je zjednodušená verze velmi starého receptu na tvarohový dort z jihu Švédska. Je velmi oblíbený po celé zemi, ale zachovává si pozici místní speciality, která se podává na svatbách a při jiných zvláštních příležitostech .

**Suroviny (pro 8 osob):**

3 vejce

2 polévkové lžíce cukru

50 ml hladké mouky

200 ml mléka ( nebo mléka se smetanou)

50 g nasekaných mandlí

500 g tvaroh, nejlépe cottage cheese

Hořké mandle nebo mandlová příchuť

**Postup:**

1. Vejce s cukrem našleháme.

2. Smícháme s moukou, mlékem, tvarohem a mandlemi.

3. Hmotu nalijeme do máslem vymazané formy.

4. Pečeme v troubě 60 až 70 minut při teplotě 175°C.

5. Dort podáváme s jahodami nebo zavařeninou, např. švédskou moruškovou, případně se šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou.

*Småländsk ostkaka*

Ostkakan är väldigt omtyckt i hela landet men speciellt i Småland där den gärna serveras vid högtydliga tillfällen. Detta är en förenklad version av den traditionella ostkakan.

**Ingredienser** (till 8 personer)

3 ägg

2 msk socker

½ dl vetemjöl

2 dl mjölk (eller mjölk med grädde)

½ dl finhackad mandel

500 g keso eller kvarg

några bittermandlar eller några droppar bittermandelessens

**Gör så här:**

1. Vispa ägg och socker

2. Blanda i mjöl, mjölk, keso och den hackade mandeln

3. Häll blandningen i en ungsäker form

4. Grädda i mitten av ugnen, 175°C under c:a 60-70 minuter

5. Servera med jordgubbar eller med hjortronsylt och grädde