



Nektarinkake

Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 1,5 ts bakepulver

Topping:

- ♥ 4 nektariner
- ♥ 3 ss perlesukker
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 50 g mandler



Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Del nektarinene i båter som stikkes ned i deigen i et sirkelmønster.

Dryss over perlesukker og kanel. Jeg synes det blir kjempegodt med hakkede mandler på også!

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 45-50 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen før den løsnes fra formen og flyttes over på et fat.

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på store egg. Har du bare middels store egg, så bruke 3 stk.

♥ Hvis du vil unngå nøtter, er det selvfølgelig bare å droppe de hakkede mandlene på toppen.

♥ Nektarinkaken er fin å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23548>