Valnøttkake med rømme

Ingredienser



2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
100 g valnøtter

Pynt:
1 dl melis
2 ts vann
hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet. Mal valnøttene og rør i til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Rør sammen melisglasur og ringle over den kalde kaken. Pynt med hele valnøttkjerner. Sett kaken kaldt til melisglasuren har stivnet.

Tips

"Valnøttkake med rømme" kan gjerne fylles eller glaseres hvis du ønsker - mulighetene er mange. Se for eksempel "Valnøttkake med sjokonøtt".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valnottkake-med-romme