Mandelkake med rømme

Ingredienser



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

Pynt:
1 dl melis
2 ts vann
mandelflarn

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 nøttene 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 fordel jevnt over toppen av den kalde kaken. Pynt med mandelflarn. Sett kaken kaldt til melisglasuren har stivnet.

Tips

"Mandelkake med rømme" er kjempefin å fryse.

Se også "Valnøttkake med rømme", "Nøttekake med rømme", "Pistasjekake med rømme" og "Kokoskake med rømme".

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

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