Amerikansk valnøttkake



Ingredienser

♥ 50 g rosiner
♥ 1 dl konjakk
♥ 2 store egg
♥ 200 g sukker
♥ 1,5 dl matolje
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 1 ts natron
♥ 1 ts kanel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 300 g hvetemel
♥ 2,5 dl revet gulrot
♥ 2,5 dl revet squash
♥ 150 g valnøtter

Glasur:
♥ 2 dl melis
♥ 1-2 ss vann

Pynt:
♥ hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

La rosiner ligge i bløt i konjakk i et par timer (eller over natten).

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i olje, sitronskall, natron, kanel og bakepulver. Bland i hvetemelet og rør til en klumpfri deig (bruk en stålvisp). Rør deretter i

rosinene og konjakken. Ha til slutt i revet gulrot og/eller squash (se tips) og hakkede valnøtter og bland deigen sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 1 time (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt 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 stryk på toppen av kaken. Pynt med hele valnøttkjerner.

Tips

♥ Gulrot og squash gjør denne kaken ekstra saftig. Du kan bruke 5 dl bare gulrot eller bare squash hvis du ønsker.

♥ Hele valnøttkjerner ser flott ut som pynt, men det er ikke så mange hele valnøttkjerner å finne i en vanlig pakke med valnøtter. Jeg pleier derfor å plukke ut de hele valnøttkjernene hver gang jeg kjøper valnøtter og spare dem til en gang jeg ønsker å bruke dem til å pynte en kake.

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager. Oppbevar den kjølig og innpakket i plast. Kaken er også super å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikansk-valnottkake