Stikkelsbærkake med nøttelokk



Ingredienser

75 g smør
3 egg
3 dl sukker
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1,5 dl kaffefløte
200 g stikkelsbær

Nøtteglasur:
100 g smør
150 g hasselnøtter
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret til kakerøren. Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i smøret og kaffefløte. Sikt i det tørre. Rens stikkelsbærene og del dem i to. Vend dem inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i 45 min.

Lag i mens nøtteglasuren: Smelt smøret i en liten kjele. Rør i smøret og hakkede nøtter (hakkes gjerne i food processor).

Når kaken har stekt i 45 min, tas den ut av ovnen. Skru opp varmen på ovnen til 200°C. Fordel nøtteglasuren jevnt utover på toppen av kaken. Sett kaken tilbake i ovnen, men på midterste rille denne gangen. Stek kaken videre i ca 10-15 min.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den helt i formen. Løsne den så fra formen med en skarp kniv. Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er holdbar i flere dager hvis den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den er også fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/stikkelsbaerkake-med-nottelokk