Opp ned-plommekake



Ingredienser

100 g smør
3 egg
2,5 dl sukker
2 dl hvetemel
8-10 plommer

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk tykk eggedosis av egg og sukker. Vend inn det avkjølte smøret og hvetemelet.

Ha bakepapir i bunnen på en rund kakeform (22 cm i diameter). Del hver plomme opp i fire båter og fjern plommestenene. Legg plommene i bunnen på formen (det ser fint ut om noen plommebiter vender opp og noen vender ned). Hell forsiktig deigen over plommene og jevn til overflaten.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 35 - 45 minutter. Avkjøl kaken en god stund i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og hvelv kaken forsiktig over på et fat. Dra sakte av bakepapiret (se tips).

Sikt rikelig med melis over kaken rett før servering.

Tips

Vær superforsiktig når du drar bakepapiret av kaken. Plommene har lett for å falle av hvis du er for brå på hånden. Plommebiter som sitter igjen på papiret kan du forsiktig ta av papiret for hånd og klemme på plass oppå kaken.

Det er riktig at deigen ikke skal inneholde bakepulver. Det gir en litt tung konsistens til kaken, og det er slik den skal være!

Melisen smelter nokså raskt oppå plommene, så du må strø melisen over kaken nokså umiddelbart før servering, hvis du vil at melisen skal synes.

Kaken kan fryses!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/opp-ned-plommekake