Opp ned-nektarinkake



Ingredienser

100 g smør
3 egg
2,5 dl sukker
2 dl hvetemel
4 nektariner

Pynt:
vaniljesukker

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 nektarinene i tynne båter (fjern stenene). Legg nektarinbåtene i bunnen på formen. Hell forsiktig deigen over nektarinene 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, slik at nektarinene vender opp. Dra sakte av bakepapiret (se tips). Dryss over vaniljesukker rett før servering.

Tips

Vær superforsiktig når du drar bakepapiret av kaken. Nektarinbåtene har lett for å falle av hvis du er for brå på hånden. Nektarinbiter 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!

Kaken kan fryses!

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

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