Sviskeformkake

Ingredienser



100 g svisker
0,5 dl konjakk
200 g smør
180 g sukker
3 egg
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Hakk sviskene grovt. Ha dem i en liten bolle sammen med konjakken og la stå i kjøleskapet over natten.

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen bakepulver og hvetemel og bland inn i deigen. Rør til slutt inn sviskene med konjakken og grovt hakkede hasselnøtter.

Ha deigen i en godt smurt og strødd kakeform som rommer 1,5 liter. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut og avkjøles helt.

Tips

Kaken er holdbar dersom den pakkes inn i plast. "Sviskeformkake" egner seg dessuten kjempefint til å fryse ned.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sviskeformkake