Valnøttkake med cocktailbær



Ingredienser

300 g smør
3,5 dl sukker
6 egg
1 dl melk
3 ts bakepulver
5 dl hvetemel
120 g røde cocktailbær
200 g valnøtter

Glasur:
1 pk Freia Dronning glasur (se tips)

Pynt:
60 g røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker hvitt. Pisk inn ett egg om gangen til du får en luftig smørkrem. Sikt sammen bakepulver og hvetemel. Bland cocktailbærene med litt av hvetemelet (dette forhindrer at bærene synker til bunnen av kaken under stekingen). Vend melet og cocktailbærene inn i deigen vekselsvis med melken. Rør til slutt inn hakkede valnøtter.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 90 minutter, eller til den er gjennomstekt (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et

passende fat.

Dekk den kalde kaken med sjokoladeglasur og pynt med røde cocktailbær. La kaken stå kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

1 pk røde cocktailbær (fra Freia) veier 60 g. Du bruker med andre ord til sammen 3 pk cocktailbær til denne kaken.

I stedet for Freia Dronning glasur kan du glasere kaken med selvlaget sjokoladeglasur laget av 200 g kokesjokolade som smeltes sammen med 30 g delfiafett eller smør.

Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast, slik at den holder seg myk. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valnottkake-med-cocktailbaer