Engelsk valnøttkake

Ingredienser



150 g smør
1,5 dl sukker
1 stort egg
2,5 dl hvetemel
1 dl grov sammalt hvete
1 ts bakepulver

Valnøttdekke:
1,5 dl brunt sukker
1 dl kremfløte
200 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til lys og lett smørkrem. Pisk inn egget. Bland sammen de tørre ingrediensene og rør inn i deigen (deigen skal bli nokså kompakt i konsistensen). Fordel deigen jevnt utover i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Lag valnøttdekket: Hakk valnøttene grovt. Smelt sukkeret i en stekepanne og sett til side. Kok opp fløten og ha den forsiktig i det smeltede sukkeret. Rør til det blir en jevn røre. Ha i de grovhakkede valnøttene. Fordel blandingen over deigen i formen i et jevnt lag.

Stek kaken på rist på nederste rille i ovnen ved 175°C i 30-35 min. 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.

Tips

Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/engelsk-valnottkake