Plommeterte med valnøtter



Ingredienser

Paideig:
150 g hvetemel
75 g fin sammalt hvete
50 g melis
100 g smør
1 lite egg

Plommefyll:
1 kg plommer
revet skall av 1 sitron
200 g lysebrunt sukker
4 ss potetmel
1 ts kanel
1/4 ts muskat
1/4 ts ingefær

Valnøttopping:
100 g smør
100 g sukker
2 ss hvetemel
2 ss kremfløte
100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Ha hvetemel, sammalt mel og melis i en food processor med hakkekniv. Tilsett mykt smør og kjør på full hastighet slik at smøret smuldrer seg fint med det tørre. Tilsett

egget og kjør videre til deigen samler seg. Sett deigen kjølig i 30 min.

(Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i hvetemelet med fingrene. Tilsett deretter de øvrige ingrediensene og kna deigen raskt sammen).

Kjevle ut deigen (se tips) og ha i bunnen på en smurt paiform (ca 26 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under stekingen). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Ta bunnen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Rens plommene og del dem i båter. Bland brunt sukker, potetmel og krydder i en bakebolle. Ha i plommene og revet sitronskall og bland sammen. Ha dette så i paiskallet. Stek kaken videre på en stekeplate som plasseres midt i ovnen ved 180°C i 25 min.

Smelt smøret til valnøttoppingen i en kjele. Tilsett sukker, mel og kremfløte og til slutt grovt hakkede valnøtter. La alt koke opp under omrøring.

Fordel valnøttblandingen over plommene når kaken tas ut av ovnen. La så kaken steke ytterligere 20 min til midt i ovnen ved 180°C. Avkjøl kaken til den er lunken før den serveres.

Tips

Lysebrunt sukker er enten demerarasukker (kornete) eller lyst muscovadosukker (mykt). Demerarasukker er det enkleste å få tak i og finnes i de fleste matvarebutikker.

Bruk eventuelt littegrann ekstra hvetemel under utkjevlingen. En kjevlematte av plast er et supert hjelpemiddel (for eksempel fra Tupperware).

Kaken kan i prinsippet fryses, men smaker best nystekt. Hvis den fryses, bør den varmes opp igjen før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/plommeterte-med-valnotter