Festkake fra Sveits



Ingredienser

5 egg
2 eggeplommer
2 dl sukker
1 ss kirsebærlikør eller lake fra maraschino-kirsebær
1 krm kanel
1 krm nellik
1 ts bakepulver
1 dl hvetemel
100 g mandler
100 g hasselnøtter
50 g knust kavring eller griljermel
200 g finrevet gulrot

Glasur:
200 g melis
1,5 ss lake fra maraschino-kirsebær
1,5 ss sitronsaft

Pynt:
maraschino-kirsebær (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg, eggeplommer og sukker til tykk eggedosis. Rør i likøren eller lake fra maraschino-kirsebær. Bland sammen mel, krydder og bakepulver og ha i. Rør til deigen er klumpfri. Mal mandlene og finhakk hasselnøttene. Bland dette med knust

kavring eller griljermel og ha i deigen. Vend til slutt i finrevet gulrot.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen i kjøleskapet over natten (se tips).

Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Legg kaken på et kakefat. Rør sammen melisglasur og stryk over toppen av kaken. Pynt med godt avrente maraschino-kirsebær. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Maraschino-kirsebær er knallrøde, hermetiserte cocktailkirsebær som kjøpes på små glass. De ligger i maraschinolake (dette er altså ikke det samme som tørre, syltede cocktailbær!). Du bruker 1 lite glass til denne kaken.

Siden kaken inneholder så lite mel blir den veldig myk i konsistensen. Det er derfor lurt å la den stå i formen i kjøleskapet over natten. Da blir den litt fastere og lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

Kaken er holdbar i flere dager om den oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/festkake-fra-sveits