Butterkake med fiken og rom

Ingredienser



Gjærdeig:
25 g gjær
75 g smør
2,5 dl melk
3/4 dl sukker
6 dl hvetemel

Fyll:
150 g tørkede fiken
2 dl rom
- -
100 g kaldt smør
1,5 dl sukker
0,5 dl hvetemel
150 g valnøtter

Pensling:
1 egg
perlesukker

Pynt:
2 dl melis
1 ss melk

Fremgangsmåte

Start med å hakke fiken grovt og legge i bløt i rom. La dette stå og trekke i et par timer (eller i kjøleskapet over natten, se tips).

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret i en kjele. Tilsett melken og varm opp til lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukkeret og melet og arbeid deigen jevn. Hev i 40 min.

Smør en liten rund form (20 cm i diameter) med smør og ha bakepapir i bunnen.

Ha litt ekstra mel på bakebordet og kjevle ut deigen til en tynn, rektangulær leiv. Høvle opp smøret med en ostehøvel og legg smørskivene på deigen. Legg på avrente fikenbiter og strø over sukker og grovt hakkede valnøtter. Avslutt med å sikte over hvetemelet.

Rull leiven sammen fra langsiden som en rullekake. Skjær den opp i tykke skiver (9 stk pleier å være passe) som legges i formen (1 skive i midten og resten rundt, som en blomst). Det skal være mellomrom mellom skivene. La kaken stå og etterheve i 40 min.

Pensle over kaken med sammenpisket egg og strø over rikelig med perlesukker. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 45 min, eller til kaken kjennes gjennomstekt ut i midten (dekk over kaken med bakepapir underveis i stekingen når du synes at den har fått tilstrekkelig farge på toppen). Avkjøl kaken i formen.

Ta kaken ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret fra undersiden. Rør sammen tykk melisglasur som ringles over kaken før servering.

Tips

Jeg lar alltid fikenbitene stå i rom over natten så de trekker til seg mest mulig av romen. Dersom fiknene virker tørre, kan det være lurt å varme dem litt opp i romen så de sveller opp og blir store og myke slik de skal være.

Doble gjerne porsjonen og lag to kaker. Den ene er fin å ha i fryseren som reserve;-) Det er best å fryse kaken uten melisglasur. Den tinte kaken kan varmes litt i ovnen på svak varme, da blir den som nystekt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/butterkake-med-fiken-og-rom