Date Almond Cake with Butterscotch sauce



Ingredienser

Date Almond Cake:
350 g smør
350 g sukker
7 egg
350 g hvetemel
1 ts bakepulver
120 g mandler
revet skall av 1 appelsin
revet skall av 2 sitroner
15 store, myke dadler
3 ss kokende vann
2 ss sherry

Pynt:
melisdryss

Butterscotch sauce:
180 g smør (gjerne usaltet)
180 g brunt sukker
1,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør så i malte mandler og revet skall av appelsin og sitron.

Del opp dadlene i grove biter og la de ligge i 3 ss kokende vann i 10 min (dette gjør dem bløte). Bland så i sherry. Vend blandingen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Ta den så ut av formen og flytt over på et fat. Sikt melis over kaken til pynt.

Til sausen has alle ingredienser i en tykkbunnet kjele. Varm opp på middels varme og rør til alt har smeltet. La sausen så vidt nå kokepunktet og ta så kjelen av platen.

Tips

Server sausen varm sammen med den nystekte kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/date-almond-cake-butterscotch-sauce