Dessertkake med plommer



Ingredienser

Kakedeig:
125 g smør
1,25 dl melk
1 egg
60 g sukker
1 ts bakepulver
180 g hvetemel

Plommefyll:
750 g plommer
100 g sukker
2 ts kanel
1 ss vann

Pynt:
90 g mandelflarn
2 ss sukker

Fremgangsmåte

Start med å dele opp og rense plommene. Bland plommene i en kjele med kanel og 100 g sukker. Tilsett 1 ss vann og kok på svak varme i et par minutter til plommene er myke.

Ha plommeblandingen i en liten, ildfast form som rommer ca 1,5 liter.

Smelt smøret og bland med melken. Tilsett sammenvispet egg og sukker. Sikt mel og bakepulver og bland i til en klissete deig.

Fordel deigen over plommene i store klatter med en spiseskje. Fordel over mandelflarn og dryss over sukker.

Stek desserten gylden midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min, til deigen er gjennomstekt.

Tips

Denne plommedesserten smaker best samme dag den er laget og aller best mens den fortsatt er lunken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dessertkake-med-plommer