Kanelkake med karamelliserte pekannøtter og yoghurtkrem



Ingredienser

Kanelkake med valnøtter:
♥ 175 g smør
♥ 3,5 dl sukker
♥ 2 egg
♥ 3 dl gresk yoghurt
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 20 g kanel
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 0,5 dl whisky
♥ 100 g valnøtter

Pynt:
♥ melisdryss

Karamelliserte pekannøtter:
♥ 2 dl sukker
♥ 125 g pekannøtter

Yoghurtkrem:
♥ 350 g gresk yoghurt
♥ 1 dl flytende honning
♥ 1 dl melis
♥ 4,5 dl kremfløte

Fremgangsmåte

Karamelliserte pekannøtter:
Du kan godt starte med å gjøre klar de karamelliserte nøttene. Finn frem et stykke bakepapir og legg det klart på bordet ved siden av ovnen. Smelt sukkeret i en teflonbelagt stekepanne til det blir lysebrunt og flytende (pass deg så du ikke brenner deg, for smeltet sukker er veldig varmt!). Ta stekepannen fra platen og bland i pekannøtter. Rør raskt rundt så pekannøttene blir mest mulig dekket av det smeltede sukkeret. Ha de karamelliserte pekannøttene straks over på bakepapiret. Bruk to gafler og skill nøttene litt fra hverandre. Vær rask, for det smeltede sukkeret stivner fort.

Avkjøl til de karamelliserte pekannøttene er helt kalde. Brekk da nøttene litt fra hverandre og hakk dem opp grovt med en stor, skarp kniv.

Kanelkake med valnnøtter:
Pisk mykt smør og sukker. Pisk inn eggene til du får en luftig smørkrem. Bland i gresk yoghurt, vaniljesukker, bakepulver og kanel og rør alt godt sammen. Vend så i hvetemel og whisky til en klumpfri kakedeig. Vend i grovt hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter, eller til den er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Ta kaken så ut av formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat. Sikt over et tykt lag melis og legg på karamelliserte pekannøtter.

Yoghurtkrem:
Yoghurtkrem smaker deilig ved siden av denne kaken. Pisk gresk yoghurt og flytende honning sammen i en bolle. I en annen bolle piskes kremfløten til krem sammen med melisen. Vend den piskede kremen inn i yoghurten.

Tips

♥ Det går fint å bytte pekannøttene ut med valnøtter i stedet. Bare bland dem med smeltet sukker på samme måte som beskrevet i oppskriften.

♥ Denne yoghurtkremen som du får oppskrift på her er deilig til mange slags kaker og desserter. Prøv den for eksempel sammen med en fruktsalat.

♥ Denne kanelkaken er veldig myk og god, og tåler fint å fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kanelkake-med-karamelliserte-pekannotter-og-yoghurtkrem