Lønnesirupskake med brunt sukker, ostekrem og karamelliserte valnøtter

Ingredienser



Kakebunner:
♥ 175 g smør
♥ 100 g brunt farin
♥ 2 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 3,5 dl lønnesirup
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts natron
♥ 0,5 ts salt
♥ 0,5 ts kanel
♥ 300 g hvetemel
♥ 1,5 dl melk

Ostekrem:
♥ 300 g kremost
♥ 200 g smør
♥ 250 g melis
♥ 1,5 dl brunt farin
♥ 0,5 dl lønnesirup

Karamelliserte valnøtter:
♥ 150 g valnøtter
♥ 1 dl lønnesirup

Fremgangsmåte

Kakebunner:
Pisk mykt smør luftig sammen med brunt farinsukker. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en luftig smørkrem.

Rør inn vaniljeekstrakt og lønnesirup. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland dette inn i deigen sammen med melken.

Rør deigen jevn og klumpfri.

Fordel deigen i 3 små former (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i 30-35 minutter (sjekk med en kakenål at de er helt gjennomstekte i midten). Avkjøl kakene i formene før de tas ut.

Ostekrem:
Pisk romtemperert kremost og smør sammen. Tilsett melis, brunt farin og lønnesirup og pisk videre til du får en luftig krem.

Karamelliserte valnøtter:
Ha valnøttene og lønnesirupen i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp på middels varme mens du rører hele tiden. Etter hvert vil du se at væsken fordamper og at nøttene blir blanke.

Ta da stekepannen straks fra varmen (før valnøttene blir brente), og ha valnøttene over på et stykke bakepapir. Bruk to gafler til å skille nøttene fra hverandre. Avkjøl og brekk deretter de karamelliserte valnøttene fra hverandre.

Montering:
Legg kakebunnene sammen med ostekrem i mellom. Sett kaken i kjøleskapet en stund så den stabiliserer seg.

Ta kaken ut av kjøleskapet og smør resten av ostekremen rundt hele kaken.

Legg de karamelliserte valnøttene i et tett lag oppå kaken.

Tips

♥ Kaken oppbevares i kjøleskapet, men kan gjerne stå i romtemperatur et par timer før servering. Den holder seg fin i kjøleskapet i et par dager og kan også fryses.

♥ Brunt farinsukker (også kalt mørkt muscovadosukker), får kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Et triks for å unngå at brunt farin blir hardt etter at du har åpnet posen er å oppbevare posen i kjøleskapet.

♥ Lønnesirup gir fantastisk deilig smak til denne kaken! Jeg bruker her **Maine Maple Syrup** fra Stonewall Kitchen, som blant annet fås kjøpt hos mange av butikkene til Meny og Bunnpris.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lonnesirupskake-med-brunt-sukker-ostekrem-og-karamelliserte-valnotter