Valnøttkake med mascarponekrem, appelsin og fiken



Ingredienser

Valnøttkake:
♥ 220 g smør
♥ 100 g brunt sukker
♥ 35 g flytende honning
♥ 2 ss revet appelsinskall
♥ 4 egg
♥ 70 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g valnøtter

Mascarponekrem:
♥ 125 g mascarpone (se tips)
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 3 ss melis
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)

Pynt:
♥ 2 appelsiner
♥ 5 ferske fiken
♥ 20 valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, brunt sukker, honning og revet appelsinskall sammen til en luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt sammen hvetemel og bakepulver, og vend dette inn i deigen. Mal valnøttene (de kan gjerne males i food processor slik at de blir grovkornet) og bland de malte

nøttene inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 35 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av formen). Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Flytt den deretter over på et fat.

Til mascarponekremen has mascaponeost og kjøleskapskald kremfløte i en bolle. Tilsett melis og vaniljepasta. Pisk blandingen sammen til du få en fast og fløyelsmyk mascarponekrem.

Fordel mascarponekremen jevnt over kaken. Skjær ut noen fine appelsinfileter fra appelsinene og legg på kaken. Pynt videre med halve, ferske fiken og hele valnøttkjerner. Ringle over flytende honning til slutt. Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til servering.

Tips

♥ Mascarpone er en kremete, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikker.

♥ Vaniljepasta kan erstattes med vaniljeekstrakt. Har du ingen av delene, kan du bruke vanlig vaniljesukker eller frø fra vaniljestang.

♥ Valnøttkakebunnen kan gjerne lages i forveien. Pakk den da godt inn i plast så den ikke blir tørr. Kaken kan også fryses. Kaken bør imidlertid serveres samme dag som den pyntes med mascarponekrem, appelsinbåter og fiken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkake-med-mascarponekrem-appelsin-og-fiken