Plommekake i langpanne med mandler



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 6 egg
♥ 4 ts bakepulver
♥ 500 g hvetemel
♥ 2 dl melk

Pynt:
♥ 1,5 kg plommer
♥ 200 g mandler
♥ 8 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør luftig med sukkeret. Tilsett ett egg om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Sikt bakepulveret sammen med melet. Vend dette inn i smørkremen vekselsvis med melken. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevnt blandet.

Fordel deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Del plommene, fjern stenene og skjær plommene i tykke skiver. Stikk plommeskivene litt ned i deigen i et pent mønster.

Hakk mandlene grovt og fordel bitene over plommene. Dryss over rikelig med perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 40-45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken i formen og del den deretter i firkanter.

Tips

♥ Plommene gjør at kakestykkene blir litt syrlige. Server kakene derfor gjerne sammen med vaniljeis, pisket fløtekrem eller vaniljesaus. Det kan også være fint å gi kakestykkene et melisdryss rett før servering.

♥ Kakestykkene er fine å fryse og de tiner raskt.

♥ Halv porsjon av denne oppskriften passer til liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) eller rund form som er 26-28 cm i diameter (hvis formen er 26 cm, må nok kaken stekes noen minutter lenger, så sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Se også **Plommekake i langpanne**, som er en enkel kake beregnet til liten langpanne, eller **Plommekake i langpanne med vaniljekrem og krydder**. Alle oppskrifter med plommer finner du samlet **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommekake-i-langpanne-med-mandler