Plommekake med mandler



Ingredienser

♥ 175 g smør
♥ 175 g brunt sukker
♥ 3 egg
♥ 100 g mandler
♥ 1 dl seterrømme
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 225 g hvetemel

Plommefyll:
♥ 7 store plommer
♥ 1 ss sukker

Mandelcrumble:
♥ 50 g mandler
♥ 50 g smør
♥ 50 g brunt sukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med det brune sukkeret. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg.

Mal mandlene og bland dette inn i smørkremen sammen med rømmen.

Sikt bakepulver og vaniljesukker sammen med hvetemelet, og vend dette forsiktig inn i deigen til slutt. Rør deigen glatt og klumpfri (se tips).

Smør en rund form (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Fordel deigen jevnt utover i formen.

Rens plommene for stener og del dem på midten. Legg de halve plommene på deigen med snittflaten opp og trykk de lett ned i deigen. Dryss over sukker.

Lag smuldredeigen ved å først ha mandlene i en food processor. Kjør dem til de blir grovt hakket. Tilsett mykt smør og sukker og kjør videre til en klissete masse.

Smuldre dette over plommene i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 50 minutter. Sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen (se tips).

Avkjøl kaken i formen i noen minutter, før du løsner kaken fra formen med en kniv og deretter forsiktig flytter den over på et kakefat.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter du har tilsatt hvetemelet. Dette for å unngå at deigen blir seig.

♥ Mengden plommer er veiledende og avhenger selvfølgelig på størrelsen på plommene.

♥ Som alltid må du tilpasse steketiden til din ovn. Kaken må være gjennomstekt før du tar den ut av ovnen, ellers vil den synke sammen i midten ved avkjøling. Hvis du synes kaken begynner å bli for mørk på overflaten før den er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie den siste delen av steketiden.

♥ Server kaken gjerne mens den fortsatt er litt lunken. Vaniljeis er nydelig som tilbehør!

♥ Kaken er kjempefin å fryse. Gi den tinte kaken et nytt melisdryss, så ser den nylaget ut!

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

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