Sommerens dessertkake



Ingredienser

Kakebunn:
100 g smør
100 g sukker
1 egg
2 eggeplommer
85 g hvetemel
25 g pistasjnøtter

Marengs:
2 eggehviter
100 g sukker

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker
noen jordbær
10 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget og eggeplommene. Vend i hvetemel og hakkede nøtter. Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Pisk eggehvitene og sukker til stiv marengs. Fordel over deigen i formen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl helt. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av

formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk krem av kremfløten og vaniljesukker. Fordel oppå kaken. Pynt kaken med jordbær og drysse over hakkede nøtter.

Tips

Kaken blir like god hvis du bytter ut pistasjnøttene med hasselnøtter eller mandler.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sommerens-dessertkake