



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 eggehviten 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>