Valnøttkake

Ingredienser



4 egg
200 g sukker
200 g valnøtter
1 ss hvetemel

Pynt:
hele valnøttkjerner

Serveringstips:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til stiv eggedosis. Mal valnøttene og bland i sammen med hvetemelet.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og pynt med hele valnøttkjerner. Server gjerne sammen med søt, pisket krem.

Tips

Hvis du snur kaken opp ned på serveringsfatet, blir kaken som oftest finere og jevnere å se på (se bilde).

Har du ikke hele valnøttkjerner, går det fint å bare sikte litt melis over kaken til pynt.

Kaken kan også dekkes med pisket krem og pyntes med for eksempel høvlet sjokolade og/eller friske røde bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottkake