Bengalsk tigerkake



Ingredienser

100 g smør
180 g sukker
2 egg
40 g mandler
2,5 dl lettrømme
5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
50 g smør
125 g sukker
2 ts kanel
2 ss hvetemel
100 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Mal mandlene og bland i. Sikt i det tørre vekselsvis med rømmen. Bland deigen godt.

Smelt smør til fyllet. Rør i sukker, kanel og hvetemel. Hakk nøttene og bland i. Fyllet skal bli en grynete masse.

Fyll halvparten av kakedeigen i en smurt avlang form (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Fordel fyllet over. Ha resten av kakedeigen i formen og smør utover slik at fyllet dekkes helt.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl helt i formen (se tips). Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Tips

Det er viktig at kaken avkjøles helt i formen før den hvelves ut, ellers kan kaken lett dele seg ved fyllet. Skjer dette, må du bare klemme kaken sammen igjen så godt du kan.

Kaken er lettest å skjære opp hvis du setter den en stund i kjøleskapet først så den festner seg. Bruk en skarp kniv.

Hasselnøttene kan byttes ut med valnøtter.

Se også oppskrift på "Bermudakake" og "Bermudakake i langpanne", som har lignende smak.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bengalsk-tigerkake