Tuppakake



Ingredienser

75 g smør
2 egg
3 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker

Pynt:
35 g mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen egg og sukker (ikke visp eggedosis). Bland i hvetemel, vaniljesukker og det avkjølte smøret. Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skåld og hakk mandlene fint (se tips). Dryss mandlene over kaken.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Mandlene skåldes på følgende måte: Kok opp litt vann i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha mandlene i det varme vannet i ca 10-15 min, eller helt til skallet lett kan gnis av mandlene. Tørk mandlene i et stykke kjøkkenpapir.

Kaken er holdbar innpakket i plast i kjøleskapet.

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

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