Lukket valnøtt



Ingredienser

4 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1 dl potetmel
1,5 ts bakepulver

Fyll:
1 liten boks hermetisk ananas
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
100 g valnøtter

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
500 g marsipan eller 1 ferdigkjøpt marsipanlokk
12 hele valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Pisk eggedosis. Sikt i det tørre og bland deigen forsiktig sammen. Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen ved å skjære rundt kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og del den i 3 bunner. Dynk bunnene med litt ananassaft.

Pisk kremen til fyllet og bland med vaniljesukker og fint hakkede valnøtter. Knus ananasen med en gaffel og klem ut ananassaften.

Dekk det første kakelaget med ananas. Fordel halvparten av valnøttkremen over ananasen. Ha resten av valnøttkremen på det andre kakelaget.

Dekk hele kaken med pisket krem. Ha over et marsipanlokk (se tips). Pynt kaken med valnøttkjernene.

Tips

Hvis du ikke er særlig glad i ananas, kan du bytte den ut med et tynt lag syltetøy. Bringebærsyltetøy smaker spesielt godt til denne kaken. Du kan også bruke kun valnøttkrem som fyll.

Bruk gjerne ferdig kjøpt marsipanlokk, da sparer du en tid. Hvis du i stedet vil kjevle ut marsipan, er det lurt skjære opp en stor plastikpose og kjevle marsipanen mellom de to lagene med plast. Da er det også lett å løfte marsipanlokket over på kaken.

Du kan eventuelt feste valnøttkjernene til marsipanlokket med litt tykk melisglasur, men det er ikke nødvendig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lukket-valnott