Fikenkake med mandler

Ingredienser



100 g smør
1 dl sukker
3 egg
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
35 g mandler
200 g tørkede fiken
(kokende vann)

Pynt:
100 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Start med å dele opp fikenene i biter. Hell over kokende vann og la dette stå til fikenene er bløte (ca 20 min).

Pisk imens mykt smør og sukker luftig. Pisk inn ett egg om gangen. Rør i bakepulver og deretter hvetemelet litt og litt. Vend til slutt inn hakkede mandler og godt avrente fikenbiter.

Ha deigen i en smurt og strødd ringform som rommer 1-1,5 liter (se tips). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken litt før den forsiktig hvelves ut av formen. La kaken bli kald med et klede over, slik at den holder seg myk.

Smelt den hvite sjokoladen over vannbad eller i mikro. Lag et lite kremmerhus av matpapir og fyll i den smeltede sjokoladen. Klipp et lite hull i kremmerhuset og ringle den hvite sjokoladen over kaken.

La kaken stå i kjøleskapet til den hvite sjokoladen har stivnet.

Tips

Du kan også steke kaken i en annen type formkakeform som rommer ca 1,5 liter.

Kaken blir også god hvis du bytter ut den hvite sjokoladepynten med et lite melisdryss.

"Fikenkake med mandler" er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenkake-med-mandler