Daddelkake med krem

Ingredienser



♥ 2 store egg
♥ 100 g sukker
♥ 3 ss hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 100 g valnøtter
♥ 150 g dadler (vekt uten sten)

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ revet kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i hvetemel og bakepulver. Hakk opp valnøtter og dadlene og rør forsiktig inn i deigen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten sammen med vaniljesukker til luftig krem. Fordel kremen over kaken og dryss over litt revet kokesjokolade til pynt.

Oppbevar kaken kjølig frem til servering.

Tips

♥ Bruk helst myke, saftige dadler som fås kjøpt i løsvekt til denne kaken. Merk at vektangivelsen er etter at stenene er fjernet.

♥ Selve kakebunnen er ikke tilsatt fett, og kaken er derfor registrert i kakekategorien "Kaker med lite fett". Merk dog at dette ikke gjelder dersom du dekker den med pisket krem og revet sjokolade.

♥ Kakebunnen holder seg saftig i flere dager dersom den pakkes inn i plast. Kakebunnen er også fin å fryse og tiner raskt. Den bør imidlertid dekkes med krem samme dag som servering, slik at kremen er fersk. Alternativt kan du servere pisket krem ved siden av kaken i stedet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddelkake-med-krem