Blåbærkake med appelsin og valnøtter



Ingredienser

80 g smør
2 store egg
1 3/4 dl appelsinjuice
1 3/4 dl sukker
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

4 dl blåbær (friske eller frosne, se tips)

Topping:
20 g smør
1,5 dl valnøtter
0,5 dl sukker
0,5 ts kardemomme
3 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen smør, egg, appelsinjuice og sukker med en stålvisp. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i. Ikke rør mer enn nødvendig. Ha kakedeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Smelt smøret til toppingen i en liten kjele. Bland i hakkede valnøtter, sukker og krydder.

Legg først noen skjeer av toppingen på kakedeigen. Rør så vidt med en skje, slik at deigen blir litt marmorert. Ha så blåbærene over kaken. Fordel resten av toppingen over.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35-40 min.

Tips

Kaken kan lages med frosne blåbær. Bland dem da frosne med 1 ts potetmel og legg de slik på kaken. Bærene tiner raskt under stekingen, og potetmel binder noe av væsken fra de frosne bærene.

Blåbærkaken kan fryses. Varm den da opp en kort stund i ovnen før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-med-appelsin-og-valnotter