Hawaiian Wedding Cake



Ingredienser

600 g hermetisk ananas (avrent vekt)
2 store egg
2 ts vaniljeessens
2 ts natron
5 dl sukker
5 dl hvetemel
150 g hasselnøtter

Ostekrem:
125 g kremost naturell
75 g smør
1 ts vaniljeessens
350 g melis

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Mos ananasen (gjøres raskt med stavmikser eller i food processor). Rør i sammenpiskede egg, vaniljeessens, natron og sukker. Bland deretter i hvetemel og hakkede nøtter.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30 min (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i langpannen. Ta den ut og fjern bakepapiret.

Pisk sammen ingrediensene til ostekremen. Smør ostekremen jevnt over kaken. Dryss eventuelt over hakkede nøtter og del kaken opp i firkanter.

Tips

Vaniljeessens fås kjøpt på små flasker i de fleste matvarebutikkene. 2 ts tilsvarer nesten en slik liten flaske.

Kaken egner seg godt til frysing. La kakestykkene stå i kjøleskapet til ostekremen har festnet seg, slik at du slipper søl når du pakker kaken ned i fryseposer.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hawaiian-wedding-cake