Sommerkake



Ingredienser

Bunn:
3 store egg
200 g sukker
200 g valnøtter
50 g kokesjokolade

Pynt:
3 dl kremfløte
1-2 ts vaniljesukker
2 kiwi
1 kurv jordbær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Mal valnøttene. Hakk kokesjokoladen. Bland valnøtter og sjokolade og vend dette forsiktig inn i eggedosisen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Smør i tillegg kantene på formen med litt smør. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen og dra forsiktig av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten til krem og smak til med vaniljesukker. Fordel kremen over kaken. Pynt med kiwi og jordbær.

Tips

Kakebunnen kan godt lages et par dager i forveien. Oppbevar den i så fall i kjøleskapet godt innpakket i plast. Den er også fin å fryse. Kaken bør imidlertid spises samme dag som den pyntes.

Det er ikke noe i veien for å bytte ut kiwi og jordbær med annen frukt eller bær.

For lignende kaker, se oppskrift på "Verandakake" og "Mandelbunn med krem og bær".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sommerkake