Mandelbunn med kransekakedeig



Ingredienser

400 g ferdigkjøpt kransekakedeig
4 egg
2 ss hvetemel
1,5 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Skjær opp kransekakemassen i biter og ha i en foodprocessor sammen med eggene. Kjør på full styrke til en lett og luftig masse. Ha i en bakebolle og rør i hvetemel og bakepulver.

Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca. 25 - 30 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Sikt over melis før servering.

Tips

Denne kaken egner seg ypperlig som tilbehør til ulike desserter, hermetisk frukt og rørte bær. Kaken kan også pyntes med krem og bær, se "Verandakake" her på Det søte liv som et eksempel.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelbunn-med-kransekakedeig