Bermudakake

Ingredienser



115 g smør
2,5 dl sukker
2 store egg
1 ts bakepulver
1 ts natron
5 dl hvetemel
2,5 dl rømme (se tips)
12 stk mandler

Fyll:
1,5 dl sukker
2 ss hvetemel
2 ts kanel
100 g nøtter eller mandler
2 ss smeltet smør

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, bakepulver og natron. Rør dette inn i deigen sammen med rømmen. Vend i hakkede mandler til slutt.

Til fyllet blandes sukker, mel og kanel med hakkede nøtter/mandler og smeltet smør til en grynete masse.

Ha først halvparten av kakedeigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss på halvparten av fyllet. Ha så resten av deigen oppå og dryss til

slutt på resten av fyllet. Rør et par ganger gjennom deigen med en kniv, slik at kaken blir lett marmorert.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret fra undersiden av kaken og sett kaken på et passende fat.

Tips

Både lettrømme og seterrømme kan brukes i denne kaken. Det spiller heller ingen rolle om du tilsetter hele boksen rømme (dvs 3 dl i stedet for 2,5 dl).

"Bermudakake" er ypperlig å fryse.

Se også "Bermudakake i langpanne" og "Bengalsk tigerkake".

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

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