Maple Syrup Nutty Buttercream Cake



Ingredienser

125 g smør
130 g sukker
2,25 dl lønnesirup
3 ts bakepulver
275 g hvetemel
1,25 dl melk
2 store egg
150 g hasselnøtter

Smørkrem:
125 g smør
6 ss lønnesirup
6,5 dl melis
75 g pecannøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og lønnesirup. Sikt mel og bakepulver og bland i. Bland i melk. Pisk det hele i 2 minutter til en jevn deig. Tilsett eggene og pisk i 2 minutter til. Hakk hasselnøttene fint og vend inn i deigen.

Fordel deigen i to runde former (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakebunnene midt i ovnen ved 175°C i ca 25-30 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kakene i formene.

Pisk mykt smør, lønnesirup og melis til luftig smørkrem. Hakk pecannøtter og vend inn i smørkremen.

Ta de kalde kakene ut av formene. Sett de sammen med halvparten av smørkremen og ha resten av kremen rundt hele kaken.

Tips

Lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikker (kjøpes ofte på glassflaske).

Pecannøtter i smørkremen kan byttes ut med valnøtter.

Kakebunnene bør være helt kalde før du tar dem ut av formene og fyller dem med smørkremen, ellers vil den smelte inn i kaken.

Kaken er holdbar i kjøleskapet. Pakk den godt inn i plast. Den er også utmerket å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maple-syrup-nutty-buttercream-cake