Daddelkake fra Marokko



Ingredienser

2 store egg
200 g sukker
100 g smør
2 dl kefir
1,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
300 g hvetemel
150 g myke dadler

Topping:
100 g smør
100 g sukker
100 g mandler
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker. Smelt smøret og ha i sammen med kefir. Hakk dadlene i mindre biter og bland med 2 ss av melet (dette forhindrer at daddelbitene synker til bunns i kaken under stekingen). Bland resten av melet med bakepulver og natron. Ha dette i deigen og rør den klumpfri. Vend til slutt i de melete daddelbitene.

Ha deigen i en rund form, 26 cm i diameter, med bakepapir i bunnen.

Smelt smøret til toppingen og bland med sukker, hakkede mandler og kanel. Fordel dette over deigen i formen med en teskje.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min, eller til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig flyttes over på et fat.

Tips

Bruk helst store, myke dadler i denne kaken. Har du dadler som har blitt harde, går det an å bløte dem opp ved å la dem ligge en liten stund i kokende vann. Tørk dem i så fall godt med kjøkkenpapir før de hakkes og has i deigen.

Daddelkaken holder seg myk om den pakkes inn i plast. Den er også kjempefin å fryse.

- -

Ilsa: Play it once, Sam, for old times' sake.
Sam: I don't know what you mean, Miss Ilsa.
Ilsa: [whispered] Play it, Sam. Play As Time Goes By.
Sam: Why, I can't remember it, Miss Ilsa. I'm a little rusty on it.
Ilsa: I'll hum it for you. [Ilsa hums two bars. Sam starts to play] Sing it, Sam.
Sam: [singing]
"You must remember this
A kiss is just a kiss
A sigh is just a sigh
The fundamental things apply
As time goes by...."

(Fra den romantiske filmklassikeren "Casablanca" fra 1942 med Humphrey Bogart og Ingrid Bergman.)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/daddelkake-fra-marokko