Plommekake med nøttecrumble

Ingredienser



♥ 175 g smør
♥ 100 g hvitt sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 4 egg
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 175 g hvetemel

Plommefyll:
♥ 500-600 g plommer
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel

Nøttecrumble med krydder:
♥ 50 g smør
♥ 50 g brunt sukker
♥ 50 g hvetemel
♥ 50 g hasselnøtter
♥ 1 ts kanel
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kardemomme

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker til blandingen blir luftig. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker inn i deigen og rør deigen glatt og klumpfri.

Finn frem en rund form (22 cm i diameter) og kle den med bakepapir i bunnen.

Rens plommene for stener og del dem i store båter. Fordel deigen jevnt utover i formen. Legg på plommebåtene i et pent mønster. Dryss over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter.

Lag i mens smuldredeigen ved å først ha smør, sukker og mel i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen jevn. Tilsett så grovt hakkede hasselnøtter og krydderet og bland dette godt sammen til en smulete deig.

Ta kaken forsiktig ut av ovnen etter at den har stekt i 30 minutter. Kaken vil da fortsatt være ustekt inni, men toppen av kaken skal være fast. Fordel smuldredeigen varsomt over toppen av kaken. Sett kaken tilbake i ovnen og stek den videre ved 175°C i ca 30 minutter til slik at samlet steketid dermed blir omtrent 1 time. Sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

Avkjøl kaken i formen før du forsiktig flytter den over på et kakefat. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Vær forberedt på at plommebitene kommer til å synke noe ned i deigen under stekingen. Dette er helt normalt og du skal jo uansett dekke toppen av kaken med smuldredeigen.

♥ Grunnen til at kaken bør stekes en halvtime før man har på smuldredeigen er å unngå at smuldredeigen skal synke inn i kaken under stekingen. Selv om kaken ikke er gjennomstekt etter en halvtime, er toppen såpass fast da at smuldredeigen holdes på plass oppå kaken.

♥ Plommekaken smaker nydelig når den er lunken, servert sammen med vaniljeis.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/plommekake-med-nottecrumble