Fikenkake med rom, krydder og valnøtter



Ingredienser

♥ 500 g fiken
♥ 1 dl rom
♥ 200 g smør
♥ 200 g brunt sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts nellik
♥ 1 ts muskat
♥ 2 ts kanel
♥ 250 g hvetemel
♥ 150 g valnøtter

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Klipp av stilken på de tørkede fiknene og del dem opp i mindre biter. Ha fikenbitene i en skål og hell over rom. Sett skålen i kjøleskapet til dagen etter slik at romen får trukket godt inn i fikenbitene.

Dagen etter piskes mykt smør og brunt sukker luftig. Tilsett ett egg om gangen og pisk videre til en luftig smørkrem. Bland i vaniljeekstrakten. Sikt mel, bakepulver og krydder og bland dette inn i deigen.

Vend inn fikenbitene og rom som måtte være til overs i skålen. Hakk valnøttene grovt og vend bitene inn i deigen til slutt. Deigen skal bli temmelig tykk og kompakt.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 1,5 til 2 timer, eller til kaken er gjennomstekt i midten. Dekk eventuelt over kaken med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis du synes kaken begynner å bli for mørk på overflaten.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald. Løsne kaken forsiktig fra formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Du trenger ikke å bekymre deg for alkoholen, for den fordunster under stekingen av kaken. Hvis du likevel ikke vil bruke rom, kan du bløtlegge fikenbitene i kokende vann i stedet. Varm saft eller gløgg kan også brukes.

♥ Kaken holder seg myk i mange dager dersom den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenkake-med-rom-krydder-og-valnotter