Blondiekake med krem



Ingredienser

Blondiekake:
♥ 3 egg
♥ 250 g brunt sukker
♥ 200 g smør
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 200 g valnøtter
♥ 100 g hvit sjokolade

Krempynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 30 g mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk egg og brunt sukker sammen. Smelt smøret og bland dette i eggedosisen. Rør inn vaniljen og deretter hvetemelet. Hakk valnøtter og hvit sjokolade og vend bitene inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter. Kaken skal være litt bløt i midten og fortsatt lys i fargen. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Ta kaken ut av formen og sett den på et fat.

Pisk kremfløten til myk, luftig krem. Fordel kremen over kaken og dryss over mandelflak til pynt.

Tips

♥ Jeg bruker vaniljepasta i kaken, som gir ekstra god vaniljesmak. Fås kjøpt i mange av de store matvarebutikkene (fra DrOetker). Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt, frø fra vaniljestang eller bare noen teskjeer vaniljesukker (men da blir ikke vaniljesmaken like tydelig).

♥ Dette er en bløt konfektkake som ikke virker helt gjennomstekt når den tas ut av ovnen. Kaken stivner når den får stått noen timer i kjøleskapet. Jeg pleier å la kaken stå i formen i kjøleskapet over natten for å være sikker på at kaken har stivnet. Da går det lett å få den ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Husk at kaken uansett må være helt kald før du har på kremen, ellers kommer kremen til å smelte.

♥ Kaken er fin å fryse uten krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blondiekake-med-krem