Nektarinkake

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Topping:
♥ 4 nektariner
♥ 3 ss perlesukker
♥ 2 ts kanel
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Del nektarinene i båter som stikkes ned i deigen i et sirkelmønster.

Dryss over perlesukker og kanel. Jeg synes det blir kjempegodt med hakkede mandler på også!

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 45-50 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen før den løsnes fra formen og flyttes over på et fat.

Tips

♥ Oppskriften er beregnet på store egg. Har du bare middels store egg, så bruke 3 stk.

♥ Hvis du vil unngå nøtter, er det selvfølgelig bare å droppe de hakkede mandlene på toppen.

♥ Nektarinkaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nektarinkake