



Persisk kjærlighetskake (Kayk-e Eshgh)

Ingredienser

Mandelkake:

- ♥ 250 g mandelmel
- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 4 egg
- ♥ 300 g sukker
- ♥ 100 g smør
- ♥ 2 ts rosevann (se tips)
- ♥ revet skall av 1 sitron
- ♥ 2,5 dl kefir eller kulturmelk

Dynking:

- ♥ saft fra 1 sitron
- ♥ 2 ss sukker

Glasur:

- ♥ 300 g melis
- ♥ 1 ss rosevann (se tips)
- ♥ ca. 4 ss melk

Pynt:

- ♥ 0,5 dl hakkede pistasjnøtter
- ♥ spiselige roseblader

Fremgangsmåte



Mandelkake:

Start med å finne frem lyst, finmalt mandelmel. Ha mandelmelet i en bolle sammen med hvetemel, bakepulver og natron. Bland dette godt sammen. Tilsett malt kardemomme.

I en annen bolle piskes eggene lett sammen med sukker. Tilsett smeltet smør, rosevann og fint revet sitronskall. Visp dette sammen.

Ha dette deretter i bollen med det tørre. Tilsett også surmelken. Rør det hele raskt sammen med en ballongvisp til du får en klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35–40 minutter. Sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

Dynking:

Ha presset saft fra sitronen i en liten kjele sammen med sukkeret. Gi blandingen et raskt oppkok. Prikk kaken med en gaffel mens den fortsatt er i formen, og hell over den varme sitronlaken. Sett kaken i kjøleskapet i et par timer, slik at sitronlaken får trukket godt inn i kaken.

Ta kaken ut av formen og flytt den over på et kakefat.

Glasur og pynt:

Rør sammen melis, rosevann og litt melk til du får en passe tykk melisglasur.

Ha glasuren over kaken. Pynt med hakkede pistasjnøtter og tørkede roseblader.

Tips

♥ Spiselige, tørkede roseblader fås kjøpt i en rekke utenlandske matbutikker (ofte å finne i hyllene med teer). Bruk bare litt og knus bladene oppå kaken.

♥ Rosevann fås også kjøpt i internasjonale matbutikker (pass på at du bruker en spiselig type rosevann). Ikke bruk mer enn angitt i oppskriften, for det er ikke meningen at rosevannet skal dominere smaken på kaken for mye.

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig for at den skal bli klumpfri. Jeg rører kun for hånd med en ballongvisp. Dette sikrer at kaken blir myk og luftig og ikke tung og

kompakt.

♥ Denne kaken holder seg myk og saftig i flere dager. Oppbevar den kjølig og innpakket i plast. Kaken kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/persisk-kjaerlighetskake-kayk-eshgh>