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-e-eshgh