



## Kardemommekake med mandelfyll, appelsin og krem

I Norge og Skandinavia er kardemomme en favorittingrediens i bakverk som boller og vafler. Flere ser til og med på kardemomme som dronningen av krydder! Vi anbefaler å prøve dette krydderet i kake. Den lune og behagelige smaken synes vi passer veldig godt her!

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS

# Slik gjør du

## Kakebunn

- ① Sett ovnen på 175 °C
- ② Visp egg og sukker hvitt
- ③ Smelt smøret, ta av varmen og bland i melken
- ④ Sikt hvetemel, bakepulver, vaniljesukker og vend det forsiktig inn
- ⑤ Bland til slutt forsiktig inn smør- og melkeblandingen
- ⑥ Fordel røren i en randform/ ringform/ bundtform på ca. 20-25 cm. Stek ca. 35 min

## Mandelmassefyll

- ① Skjær lokket av kaken og legg det forsiktig til siden
- ② Ta ut litt kakemasse i midten av kaken for å gjøre plass til fyllet
- ③ Mos sammen kakemasse, kransekakemasse, hakkede mandler og litt melk til fyllet
- ④ Fyll kaken med mandelmassefyll

## Pynt

- ① Visp fløte og mascarpone sammen til krem. Sprut kremen over kaken
- ② Kutt opp appelsin i båter, legg på kaken
- ③ Legg på lokket og dryss melis over

# Ingredienser

## Kakebunn

3 stk	egg
3 dl	sukker
3,5 dl	Møllerens Hvetemel siktet
2 ts	bakepulver
2 ts	vaniljesukker
2 ts	kardemomme
1,5 dl	melk
50 g	smør

## mandelmassefyll

-	utskjært kakemasse
50 g	kranskakemasse
0,5 dl	hakkede mandler
-	melk

## pynt

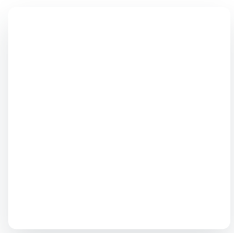
1,5 dl	fløte
150 g	mascarponeost
1 stk	appelsin til pynt

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

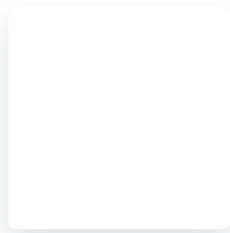
## Lignende oppskrifter



Suksesska  
ke

🕒 OVER 60

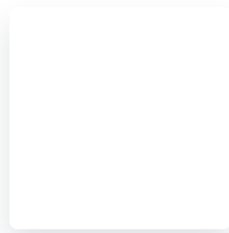
👤 MIDDELS



Ostekake  
med nøtte-  
og  
sjokoladeb  
unn

🕒 OVER 60

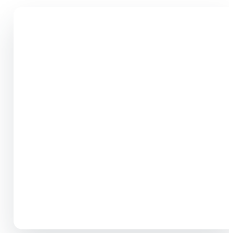
👤 MIDDELS



Appelsink  
ake

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Sjokoladek  
ake i  
appelsiner