

Aserbajdsjansk valnøddekage



Mohammad's VALNØDDEKAGE

BAGEFORM: CA 20x30 CM.

6 ÆG

100-200 GR (UDEN SKAL) HAKUEDE VALNØDDER

150-200 GR. HVEDEMEL

150 GR. MARGARINE

250 GR. SUKKER

2 TSK. BAGEPULVER

1-2 TSK. VANILIESUKKER

SKIL ÆGGEHVIDERNE FRA BLOMMERNE, OG
PISK DERNÆST SUKKER OG ÆGGBLOMMER GODT
SAMMEN.

SMELT MARGARINEN OG BLAND DET SAMMEN MED
ÆGGEHVIDERNE PISKES STIVE OG VEND DEM
DERNÆST MED SUKKER MARGARINEN OG BLOMMERNE

TILSÆT SÅ RESTEN AF INGREDIENSERNE.

BAGES VED 170° I CA 30 MIN. PÅ MIDTERPLADEN

NÅR KAGEN ER KØLET AF, DRYS EVT. FLORMELIS
ELLER CHOKOLADEDRYS PÅ TOPPEN.