

Påskekake med karamellglasur

total tid **60 min.** **60 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
12.861 kJ / 3.072 kcal

Fett: **140 g** Protein: **66 g**
Karbohydrater: **385 g**

INGREDIENSER

8 porsjoner

70 g	romtemperert smør
4	egg
100 g	sukker
1,5 dl	kefir
0,75 kopp	of kefir (180g)
2 ts	bakepulver
2 ss	<u>Kikkoman en Blanding av</u> <u>Soyasaus, eddik og</u> <u>Sitronaromaer</u>
220 g	hvetemel
Karamell:	
100 g	sukker
2 ss	vann
1 ss	smør
1 dl	kremfløte
100 dl	of heavy cream 36%
1,5 ss	<u>Kikkoman en Blanding av</u> <u>Soyasaus, eddik og</u> <u>Sitronaromaer</u>
Pynt:	
3 ts	of sliced pistachios
Pynt:	Pistasjnotter

TILBEREDNING

Steg 1

Rør sammen smør og sukker. Tilsett ett og ett egg mens du rører. Tilsett så kefir og Ponzu.

Steg 2

Sikt mel og bakepulver i en egen bolle.

Steg 3

Bland det tørre og det våte forsiktig sammen, og ikke rør lenger enn til ingrediensene er blandet sammen.

Steg 4

Pensle formen med smør og dryss et tynt lag mel i bunnen. Hell røren over i formen.

Steg 5

Stek kaken i en forvarmet ovn på 160 grader i ca. 40-45 minutter (eller til en tannpirker kommer ren ut).

Steg 6

Avkjøl kaken.

Steg 7

Karamell:

Ha sukker og vann i en kjele, og varm opp til

sukkeret er helt flytende og fargen endres til karamellbrun (merk: sukkeret skal ikke være for brunt, da blir karamellen bitter). Ta kjelen av platen, tilsett smør og kremfløte. Rør kraftig sammen. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp karamellen. Tilsett Kikkoman Ponzu og rør til alle ingrediensene er godt blandet og karamellen tykner litt.

La karamellen avkjøles litt og hell over kaken. Pynt med skivede pistasjnøtter.