

KIRSEBÆRKAKE

Rør smør og sukker lett og luftig. Tilsett eggene og rør lett sammen. Bland de tørre ingrediensene og vend dem inn i røren. Smør en springform på ca. Ø 24 cm. og strø formen med nøtter og perlesukker. Bre massen ut i formen og stek midt i ovnen ved 200 grader i ca. 12 minutter. Visp sammen creme fraiche, egg og sukker. Tilsett kirsebærene. Hell over i den forhåndssteekte bunnen. Senk ovnstemperaturen til 175 grader og stek i ytterligere 40 minutter. Avkjøl i formen.

INGREDIENSER

150 g romtemperert smør

1,5 dl sukker

2 egg

1,5 dl hvetemel

1 dl potetmel

1 ts vaniljesukker

1,5 ts bakepulver

Fyll:

2 dl creme fraiche

3 egg

1 dl sukker

5 dl Norrek Kirsebær EPD: 919340

Til formen:

1 dl finhakkede hasselnøtter

0,5 dl perlesukker

smør