Karamellisert plommekake

Slik gjør du

1. Lag toppingen først
2. Smelt smør og ha det i bunnen av en form som er ca 22 cm med bakepapir. Strø brunt sukker over. Fordel de halve plommene i formen
3. Lag kakerøren:
4. Bland kakemiksen med vann, olje, egg og krydderne. Rør til en jevn røre og hell det over plommene
5. Stek kaken midt i ovnen på 175°C i ca 50 min
6. La kaken hvile 10 min. Skjær forsiktig rundt kanten på formen med en kniv, slik at den løsner. Ta forsiktig av ringen, legg det fatet du skal ha kaken på oppå bunnen og snu kaken rundt i en rask bevegelse
7. Fjern bunnen og bakepapiret og server

Ingredienser

Topping

3 ss	smeltet smør
100 g	brunt sukker
8-10 stk	plommer kuttet i halv

Kake

1 pose	Norgesmøllene Saftig sitronkake
2 stk	egg
0,5 dl	olje
1 dl	vann
1/4 ts	kanel
1/4 ts	muskat
1/4 ts	nellik
1/4 ts	ingefær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

Norgesmø
llene
Saftig
sitronkake