



## Date Almond Cake with Butterscotch sauce

### Ingredienser

Date Almond Cake:

350 g smør

350 g sukker

7 egg

350 g hvetemel

1 ts bakepulver

120 g mandler

revet skall av 1 appelsin

revet skall av 2 sitroner

15 store, myke dadler

3 ss kokende vann

2 ss sherry

Pynt:

melisdryss

Butterscotch sauce:

180 g smør ( gjerne usaltet)

180 g brunt sukker

1,5 dl kremfløte

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen. Rør så i malte mandler og revet skall av appelsin og sitron.



Del opp dadlene i grove biter og la de ligge i 3 ss kokende vann i 10 min (dette gjør dem bløte). Bland så i sherry. Vend blandingen inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Ta den så ut av formen og flytt over på et fat. Sikt melis over kaken til pynt.

Til sausen has alle ingredienser i en tykkbunnet kjele. Varm opp på middels varme og rør til alt har smeltet. La sausen så vidt nå kokepunktet og ta så kjelen av platen.

### **Tips**

Server sausen varm sammen med den nystekte kaken.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/date-almond-cake-butterscotch-sauce>