

# Salthnetukaka

## með Dumle karamellukremi og rjóma

- 1,2 dl Danæg eggjahvítur
- 3 dl sykur
- 1 tsk Tørsleffs vanillusykur
- 1 tsk lyftiduft
- 160 g Últje salthnetur
- 80 g Ritz kek

### DUMLE KREM:

- 60 g smjör
- 1 poki dökk Dumle (110 g)
- 4 eggjarauður

### OFAN Á KÖKUNA:

- 3 dl rjómi
- 40 g Últje salthnetur, saxaðar gróft
- nokkrir Dumle molar, skornir eða klipptir í prent.

Ofn hitaður í 180 gráður við undir- og yfirhita. Eggjahvítur stífpeytar og sykrinum bætt út í smátt og smátt. Salthnetur og Ritzkek mulið smátt í matvinnsluvél og bætt út í marengsinn með sleikju ásamt vanillusyfri og lyftidufti. Deiginu er hellið í 24 cm smellu- eða silikonform. Bakað í ofni við 180 gráður í um það bil 25-30 mínútur.

Smjör er sett í pott og brætt við meðalháan hita. Syfri og Dumle molum er bætt út í og allt látið bráðna, kælt lítillega. Eggjarauður eru peyttar ljósar og léttar og bræddu Dumleblöndunni bætt út í.

Kakan er sett á kökudisk og Dumlekreminu dreift yfir kökuna. Að lokum er rjóminn peyttur og honum dreift yfir kökuna. Skreytt með gróft söxuðum salthnetum og niðurskornum Dumle karamellum.

