Appelsinkake



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
3 egg
200 g hvetemel
2 ts bakepulver
2 appelsiner

Glasur:
3 dl melis
2-3 ss silt appelsinsaft

Pynt:
kumquat i skiver

Fremgangsmåte

Pisk luftig smørkrem av smør og sukker. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen. Tilsett revet appelsinskall fra begge appelsinene. Sikt i det tørre og bland godt. Press saften fra appelsinene. Rør 1 dl av saften inn i deigen (spar resten av appelsinsaften til bruk i glasuren). Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 min. Avkjøl helt. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur og smør forsiktig over den kalde kaken. Pynt eventuelt med kumquat i skiver. Sett kaken i kjøleskapet til melisglasuren har stivnet.

Tips

Vær nøye med rekkefølgen når du blander sammen ingrediensene til deigen. Tilsetter du appelsinsaften før hvetemelet er det fare for at deigen kommer til å skille seg.

Husk å sile vekk fruktkjøttet fra appelsinsaften som du bruker i glasuren.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake