Eplekake med rømmefyll



Ingredienser

Mørdeig:
100 g smør
1,5 dl sukker
1 egg (størrelse M)
2,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
2 store epler

Rømmefyll:
3 dl seterrømme
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 egg (størrelse M)

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, bakepulver og sukker i en bakebolle. Smuldre i mykt smør. Ha i egget og kna sammen deigen.

Smør bunn og kanter på en rund kakeform (24 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen på formen. Klem deigen ut i bunnen og oppover kanten på formen.

Skrell eplene og del dem i båter. Skjær båtene i skiver og legg skivene tett og overlappende på bunnen av kaken.

Visp sammen alt til rømmefyllet med en stålvisp. Ha over eplene i formen. Trykk deigen langs kanten på formen lett ned, slik at deigkanten slutter ca 0,5 cm over nivået på fyllet.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 60 min (eller lenger, se tips). Slå av ovnen og la kaken stå i ovnen i ettervarmen. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den helt i formen til fyllet er helt stivnet (gjerne over natten i kjøleskapet).

Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Sjekk steketiden nøye, - kaken må av og til stå lenger i ovnen enn tidsangivelsen. Jeg pleier å steke kaken i 1,5 time og deretter slå av ovnen og la kaken stå i ovnen til den er kald. Etterpå lar jeg kaken stå i kjøleskapet til fyllet har stivnet (som regel over natten). Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir, hvis du synes at kaken begynner å bli for mørk under stekingen.

Kaken må oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-rommefyll