Kontinental eplekake



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
4 egg
170 g hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
2 store epler
1 ss sukker
1,5 ts kanel

Pynt:
1 stort eple
2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker lyst og luftig. Tilsett ett egg om gangen under pisking. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland inn i deigen.

Ha halvparten av kakedeigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skrell eplene til fyllet og del dem i båter som så skjæres i skiver. Legg epleskivene tett og overlappende på kaken (ikke stikk epleskivene ned i deigen, bare legg dem oppå hverandre). Dryss på sukker og kanel. Dekk med resten av kakedeigen.

Skrell eplene til pynten og del dem i båter som så skjæres i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå deigen. Dryss over perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180 i ca 50 min. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Server kaken gjerne lunken.

Tips

Server kaken gjerne nystekt med tilbehør slik som beskrevet innledningsvis. Jeg pleier å dele opp det som er igjen av kaken i passe store serveringsstykker og fryse ned. Da kan man tine kakestykkene kjapt og effektivt direkte på tallerkene (f.eks. et par min i mikro).

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

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