Eplekake med rømme (stor langpanne)



Ingredienser

6 egg
6 dl sukker
6 dl rømme (2 pk)
8 dl hvetemel
5 ts bakepulver
6 ts vaniljesukker

Pynt:
8-10 epler
6 ss perlesukker
4 ts kanel
75 g mandelflak eller hakkede mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen. Sikt sammen det tørre og bland i. Rør deigen jevn med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Skrell eplene og del dem opp i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i et pent taksteinmønster. Strø over kanel, perlesukker og mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Eplekaken er kjempefin å fryse!

Se også oppskrift på "Eplekake med rømme" stekt i rund kakeform og i liten langpanne.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-romme-stor-langpanne