Engelsk korintkake



Ingredienser

0,5 dl konjakk
250 g korinter
200 g smør
2 dl sukker
3 egg
3,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
revet skall av 1 sitron

Fremgangsmåte

Legg korinter i bløt i konjakk i noen timer, eller gjerne over natten. Så å si all konjakk skal bli absorbert av korintene.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Bland en spiseskje av hvetemelet med korintene (dette forhindrer at korintene synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt sammen resten av hvetemelet med bakepulveret og ha i deigen. Bland til slutt i korintene og revet sitronskall.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 160°C i ca 1 time og 15 min (sjekk med kakenål om kaken er gjennomstekt).

La kaken avkjøles noen minutter i formen. Hvelv den så ut av formen og la den avkjøles helt på rist.

Tips

Korinter er små rosiner som fås kjøpt i de fleste store matvarebutikker, i alle fall rundt juletider. 250 g korinter tilsvarer 2 pakker à 125 g. Får du ikke tak i korinter, kan du bruke hakkede rosiner i stedet.

Pakk kaken godt inn i plast når den er kald. Da holder den seg myk i flere dager. Kaken kan også fryses.

Se også oppskrift på "Korintkake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/engelsk-korintkake