Glasert fruktkake



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
3 egg
4 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
100 g fruktblanding (1 pk fra Freia)
12 røde cocktailbær (1 pk fra Freia)
60 g sjokoladedråper (1/2 pk fra Freia)
60 g mandler
1,5 dl appelsinjuice

Glasur:
100 g kokesjokolade
20 g delfiafett

Pynt:
6 røde cocktailbær
mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Bland det tørre med fruktblandingen, halve cocktailbær, hakkede mandler og sjokoladedråper, slik at alt blir godt dekket med mel. Ha dette i smørkremen sammen med appelsinjuice. Rør

deigen godt sammen.

Smør en brødform (1,5 liter) og legg bakepapir i bunnen på formen. Ha deigen i formen og jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut. Avkjøl kaken helt på rist med et kjøkkenhånkle over.

Smelt delfiafettet i en liten kjele sammen med kokesjokoladen (eller smelt dette over vannbad). Avkjøl litt. Smør sjokoladeglasuren litt og litt over den kalde kaken. Pynt kaken med halve cocktailbær og mandelflarn. Sett kaken i kjøleskapet til sjokoladeglasuren har stivnet.

Tips

Kaken oppbevares kjølig og innpakket i plast. Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glasert-fruktkake