Christmas Cake (Engelsk fruktkake med brandy og mandler)



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g brunt sukker
♥ 4 store egg
♥ 2 ss appelsinmarmelade
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts kanel
♥ 0,5 ts ingefær
♥ 0,5 ts nellik
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg tørket frukt (se tips)
♥ 300 g hvetemel
♥ 125 ml sherry eller brandy

Pynt:
♥ 30 g skåldede mandler
♥ 2 ss sherry eller brandy
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og brunt sukker til du får en luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen og pisk en stund mellom hvert egg (blandingen kan skille seg, men tilsett da bare et par spiseskjeer av hvetemelet og den blir fin igjen).

Tilsett appelsinmarmelade, bakepulver og krydderet. Hakk opp den tørkede frukten i små biter og bland med hvetemelet. Ha dette i deigen sammen med sherry. Bland alt godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Legg skåldede mandler som er delt på midten i pent mønster oppå deigen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 140°C i 3 timer (se tips).

Når kaken er ferdig stekt tas den ut av ovnen og pensles med sherry. La kaken så stå og bli helt kald i formen (gjerne et par timer i kjøleskapet). Ta kaken så forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt litt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Du kan bruke den blandingen av tørket frukt som du ønsker, så denne kaken er utmerket å lage dersom du har diverse rester av tørket frukt liggende. Et forslag til fruktblanding som gir svært godt resultat er følgende:

400 g Tropical Trio (mango, papaya og ananas)
300 g rosiner
100 g korinter
100 g svisker
200 g apsikat
200 g dadler
200 g cocktailbær

♥ Merk at kaken trenger svært lang steketid ved svak varme. Stekeangivelsen på 3 timer er altså ingen skrivefeil.

♥ "Christmas Cake" er en svært holdbar kake dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/christmas-cake-engelsk-fruktkake-med-brandy-og-mandler