Juicekake



Ingredienser

4 egg
5 dl sukker
300 g smør
3 dl appelsinjuice
8 ts vaniljesukker
5 ts bakepulver
7 dl hvetemel

Glasur:
300 g melis
3 ts vaniljesukker
6 ss smeltet smør
6 ss appelsinjuice

Pynt:
gult kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele og bland med juicen. Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørblandingen. Rør deigen jevn.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Bland sammen alle ingrediensene til glasuren og smør den over den kalde kaken. Del kaken opp i firkanter. Pynt hvert kakestykke eventuelt med litt gult kakestrøssel.

Tips

Kakestrøsselet på bildet er kjøpt på Nille. Du kan også bruke appelsinstrøssel fra Freia.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/juicekake