Påskeformkake



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
300 g hvetemel
100 g aprikoser
100 g rosiner
60 g cocktailbær
75 g mandler eller nøtter

gul eller oransje konditorfarge

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen bakepulver og hvetemel. Del aprikosene og cocktailbærene opp i mindre biter. Hakk nøttene. Bland aprikoser, rosiner, cocktailbær og nøtter med melblandingen (se tips). Ha dette i smørkremen og rør til deigen er godt blandet. Rør til slutt i noen dråper gul eller oransje konditorfarge hvis du ønsker ekstra påskefarge på kaken.

Fordel deigen i en smurt brødform (2 liter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 150°C i ca 1,5 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken en stund i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv og forsiktig hvelves ut av formen. Avkjøl kaken helt på rist.

Tips

Det er lurt å blande frukten og nøttene med melet før de has i deigen fordi dette forhindrer at frukten og nøttene synker til bunnen av kaken under stekingen.

Dersom rosinene og aprikosene virker tørre, kan de bløtlegges i appelsinsaft eller konjakk i noen timer. Dette gjør kaken bare enda bedre!

"Påskeformkake" er fin å fryse.

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

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