Fruktkake med appelsinjuice

Ingredienser



- ♥ 150 g korinter
- ♥ 150 g mandler
- ♥ 150 g hasselnøtter
- ♥ 150 g aprikoser
- ♥ 6 dl appelsinjuice
- ♥ 7 egg
- ♥ 5 dl sukker
- ♥ 500 g smør
- ♥ 8 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Bland korinter, hakkede mandler og hasselnøtter og fint oppdelte tørkede aprikoser sammen i en stor bolle. Hell over appelsinjuicen og la stå i kjøleskapet til dagen etter. Så å si all juice skal da ha trukket inn i frukten og nøttene.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret inn i eggedosisen sammen med hvetemelet. Rør med en ballongvisp til deigen er jevn og klumpfri. Sil vekk eventuell overflødig juice fra frukten og nøttene og ha dette i deigen. Bland forsiktig.

Fordel deigen i 3 godt smurte og strødde formkakeformer som rommer 1,5 liter hver (se tips).

Stek kakene på rist på nederste rille i ovnen ved 160°C i ca 2 timer (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte).

Avkjøl kakene en stund i formene før de forsiktig hvelves ut og avkjøles helt.

Tips

♥ Deigen kan også fordeles i 2 litt større formkakeformer som rommer 2 liter hver. Alternativt kan kaken stekes i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Steketiden vil da være noe kortere, så følg med og sjekk med kakenål underveis så kaken ikke blir for mye stekt.

♥ Fruktkake med appelsinjuice egner seg svært godt til frysing. Kaken holder seg dessuten myk lenge dersom den pakkes godt inn i plast.

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

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