Torta di Capezzana (Italiensk olivenoljekake)



Ingredienser

1 stor appelsin (se tips)
1 stor sitron (se tips)
4 store egg
120 g sukker
175 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 dl olivenolje (se tips)
100 g skåldede mandler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Ha appelsinen og sitronen i en kjele. Dekk til med vann. Gi det hele et oppkok og la vannet deretter småkoke i 30 min. Appelsinen og sitronen skal bli helt bløte av dette. Hell ut vannen og avkjøl frukten. Skjær fruktskallet av appelsinen og sitronen. Ha fruktskallet i en liten bolle og mos dette ved bruk av en stavmikser eller liknende.

NB! I stedet for å bruke kokt og moset fruktskall som beskrevet ovenfor, kan du rive skallet av frukten på vanlig måte (se tips).

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og vend i sammen med olivenoljen (bruk en stålvisp, slik at deigen raskt blir klumpfri). Finhakk de skåldede mandlene og vend forsiktig inn i deigen sammen med fruktskallmosen (eller revet fruktskall dersom du bruker dette). Ikke rør mer i deigen

enn nødvendig.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist ved 180°C i ca 45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

En ekte, italiensk olivenoljekake skal lages med skikkelig kaldpresset olivenolje (såkalt extra virgin olive oil). Dersom du er redd for å få en for fremtredende olivenoljesmak, kan du også bruke den lyse og billigere sorten. Hvis du finner olivenolje med sitronsmak (fås kjøpt i enkelte delikatesseforretninger), er dette et veldig godt alternativ til denne kaken!

I stedet for å bruke kokt og moset fruktskall, kan du som sagt i stedet rive skallet på vanlig måte. For å få tilstrekkelig sterk sitrussmak, bør du da bruke 3 frukter i stedet for 2, altså enten 2 appelsiner og 1 sitron eller 2 sitroner og 1 appelsin.

Kaken egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torta-di-capezzana-italiensk-olivenoljekake