Eplekake med kokos og yoghurt



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
100 g smør
2,5 dl hvetemel
2 ss sukker
1 ss vann

Eplefyll:
3 epler
2 egg
1 dl sukker
3 dl matyoghurt (se tips)
2 ss hvetemel
1 dl kokos

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett sukker og vann og kna deigen raskt sammen.)

Trykk deigen utover i bunnen på en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Prikk bunnen med en gaffel. Forstek bunnen på rist midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl.

Skrell eplene og del dem opp i skiver. Legg epleskivene utover paibunnen.

Pisk egg og sukker luftig. Rør i matyoghurt, hvetemel og til slutt kokos. Hell blandingen forsiktig over eplene.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 30-40 min. (Fyllet kjennes da litt løst ut, men det stivner til ved avkjøling.) Avkjøl kaken helt i formen.

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende serveringsfat og server den gjerne med bær og yoghurtsaus (se tips).

Tips

Matyoghurt er en type gresk yoghurt med fyldig konsistens og mild smak. Matyoghurt er tykkere enn vanlig yoghurt naturell. 3 dl matyoghurt tilsvarer 1 beger fra Tine.

Hvis du vil servere kaken med yoghurtsaus, kan du bruke følgende oppskrift:

1 dl kremfløte
2 ss sukker
3 dl matyoghurt

Pisk kremfløten til krem sammen med sukker. Bland inn yoghurten. Server sausen sammen med kaken og gjerne noen friske bær til.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kokos-og-yoghurt