Krydret eplekake med valnøtter og ostekrem



Ingredienser

150 g smør
200 g brunt sukker
2 store egg
2 ts bakepulver
250 g hvetemel
1 ts kanel
0,5 ts allehånde
0,5 ts nellik
1 dl melk
150 g valnøtter
3/4 kg epler
2 ss sitronsaft

Ostekrem:
125 g kremost
50 g smør
1 vaniljestang (se tips)
100 g melis

Pynt:
50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, bakepulver og krydder. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med melken. Rør til du får en jevn og klumpfri deig. Grovhakk valnøttene og vend inn i deigen.

Skrell og rens eplene. Del dem i små terninger og bland dem med sitronsaften. Vend eplebitene så forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 60-70 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den så forsiktig fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Til ostekremen piskes mykt smør sammen med kremosten. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut de svarte frøene på innsiden. Pisk dette inn i ostekremen sammen med melis.

Smør ostekremen over kaken og pynt med valnøtter.

Tips

Du kan bytte ut frøene fra vaniljestangen med 1 ts vaniljesukker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krydret-eplekake-med-valnotter-og-ostekrem