Det søte liv...

Eplekake med sjokoladebiter

Ingredienser



125 g smør
125 g sukker
2 egg
1 ts bakepulver
125 g hvetemel

Pynt:
2 epler
1 ss sukker
1 ts kanel
50 g sjokoladedråper

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene i pent mønster oppå kaken. Dryss over sukker, kanel og sjokoladedråper (se tips).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og settes på et passende fat.

Tips

Sjokoladedråper (fra Freia) kan byttes ut med hakket kokesjokolade.

Merk at oppskriften er til en liten form på 20 cm. Har du bare en form som er 24-26 cm i diameter, kan du øke oppskriften til følgende:

200 g smør
200 g sukker
3 egg
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel

3 epler
1 ss sukker
1 ts kanel
50 g sjokoladedråper

Bruk fremgangsmåten som angitt.

Eplekaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-sjokoladebiter