Eplebløtkake



Ingredienser

5 egg
2 dl sukker
1 ss potetmel
1,5 ts bakepulver
180 g hvetemel
180 g mandler (kan sløyfes)

Fyll:
5 dl eplemos
3 dl kremfløte

Pynt:
3 dl kremfløte
300 g marsipan
1 eple
1/2 sitron

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen potetmel, mel og bakepulver. Vend inn i eggedosisen. Tilsett eventuelt malte mandler til slutt hvis du ønsker.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i 3 bunner.

Pisk kremfløten til fyllet. Fyll hvert kakelag med ett lag eplemos og ha pisket kremfløte oppå. Legg på den øverste bunnen.

Pisk kremfløten til pynten. Smør drøyt halvparten jevnt over hele kaken. Kjevle ut marsipanen til en sirkel som er like stor som kaken og legg på toppen av kaken. Sprøyt resten av kremen langsmed kanten av kaken.

Skjær eplet i skiver og drypp sitronsaft over eplene på begge sider (dette forhindrer at epleskivene blir brune). Pynt kaken med epleskivene.

Tips

Bruk gjerne Noras eplemos med biter som fyll til denne kaken.

Kaken blir god av å stå og trekke i et par timer før servering, men den smaker best samme dag som den er laget. Kakebunnen kan lages i forveien og eventuelt fryses.

Se også oppskrift på "Marsipankake med eplekrem og valnøtter".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/epleblotkake