

Spennende formkake



Ingredienser

2 egg
150 g sukker
150 g mykt smør
250 g eplemos
225 g hvetemel
1 ts kanel
2 ts bakepulver
150 g rosiner
75 g hasselnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn det myke smøret. Bland så i eplemosen. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland med rosinene og hakkede nøtter (dette forhindrer at rosinene synker til bunns i kaken under stekingen). Bland alt sammen til du får en jevn deig.

Ha kakedeigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødform som rommer 2 liter.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). La kaken avkjøle litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sett kaken på et passende kakefat. Sikt over melis før servering.

Tips

Bruk for eksempel Noras eplemos med biter til denne kaken.

Formkaken er fin å fryse. Gi kaken et nytt dryss av melis etter at den er tint, slik at den ser fersk og delikat ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spennende-formkake