Fru Hoffsliens fikenkake



Ingredienser

4 egg
250 g sukker
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
200 g tørkede fiken
200 g tørkede aprikoser
100 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis.

Skjær opp fiken og aprikoser i tynne strimler. Hakk de skåldede mandlene grovt. Bland tørket frukt og mandler med 2-3 ss av hvetemelet (dette forhindrer at frukten og nøttene synker til bunns i kaken under stekingen).

Sikt resten av hvetemelet med bakepulver og vend inn i eggedosisen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få en klumpfri deig. Bland så forsiktig inn den melete frukt- og nøtteblandingen.

Ha deigen i en smurt brødform (2 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time og 15 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen med en skarp kniv og hvelv den ut av formen. Fjern bakepapiret og legg kaken på et passende kakefat.

Tips

Kaken oppbevares godt innpakket i plast. Den egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fru-hoffsliens-fikenkake