Engelsk fruktkake



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 4 egg
♥ 80 g cocktailbær
♥ 100 g rosiner
♥ 40 g sukat
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 75 g hasselnøtter
♥ 0,5 dl rom (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen.

Bland cocktailbær, rosiner og sukat med 2 ss hvetemel (dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt resten av melet med bakepulver og bland inn i deigen. Vend deretter inn hakkede hasselnøtter og den melete frukten, og til slutt rom. Bland alt forsiktig.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (som rommer 1,5 liter). Jevn til overflaten.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i 50–60 minutter (se tips). Avkjøl kaken litt i formen før den hvelves ut.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Pass på at kaken steker passe lenge. Den må være gjennomstekt, men steker den for lenge, blir kaken tørr.

♥ Rom gir veldig god smak til kaken. Bruk gjerne mørk rom. Vil du ikke bruke alkohol, kan du bruke lunkent vann tilsatt noen dråper romessens eller så kan du bruke appelsinjuice.

♥ Engelsk fruktkake er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/engelsk-fruktkake