Torta Vin Santo



Ingredienser

4 egg
125 g brunt sukker
3 ss olivenolje
6 ss Vin Santo
revet skall av 1 appelsin
revet skall av 1 sitron
125 g hvetemel

Dynking:
Vin Santo (mengde etter ønske)

Pynt:
50 g pinjenøtter
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og brunt sukker til skikkelig tykk eggedosis (10 min med elektrisk mikser). Vend i olivenolje, Vin Santo og revet skall av appelsin og sitron. Sikt i hvetemelet og rør forsiktig til deigen er blandet.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i 35-45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Prikk kaken med en gaffel, slik at du får hull over hele kaken. Dynk med Vin Santo. La vinen trekke inn i kaken og dynk så med litt til (se tips). Ha pinjenøtter over

kaken og dryss over melis.

Tips

Du bestemmer som sagt hvor mye Vin Santo du vil bruke til dynking. Jeg bruker omtrent 1 dl, som jeg synes gir passe sterk smak.

Hvis du vil, kan du riste pinjenøttene såvidt i tørr stekepanne på middels varme før du har dem på kaken. Pass nøye på, slik at nøttene ikke blir brente, bare lyst brune.

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Den smaker best samme dag den er laget, men holder seg et par dager om den pakkes inn i plast. Sikt over litt ekstra melis rett før servering, slik at kaken ser fersk og delikat ut. Kaken kan fryses.

Se også oppskrift på "Torta di Capezzana" ("Italiensk olivenoljekake").

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torta-vin-santo