Eplekake med kransekakemasse



Ingredienser

200 g smør
4 dl sukker
4 egg
4 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 ss vaniljesukker
200 g kransekakemasse

Fyll:
5 epler
1 ss kardemomme
1 ss kanel
4 ss sukker
2 ss skåldede mandler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Riv kransekakemassen grovt på et rivjern. Bland kransekaken i smørkremen vekselsvis med det tørre.

Rens eplene og del dem i båter. Ha eplene i en pose med kanel, kardemomme og sukker. Bland godt.

Ha halvparten av deigen i en stor, rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Legg på halvparten av eplene. Ha så over resten av kakedeigen. Legg på resten av eplene i et pent mønster. Strø over restene av sukker og krydder fra posen. Ha til slutt over grovt hakkede, skåldede mandler.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 190°C i ca 60 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

Pass på kaken ved slutten av steketiden. Det er viktig at kaken blir helt gjennomstekt og det kan godt hende at kaken trenger 15 min lenger steketid. Hvis du synes at kaken blir for mørk på toppen, kan du legge et stykke bakepapir over kaken den siste tiden av steketiden.

Kaken kan fryses. Gi den tinte kaken et nytt dryss med melis, så den ser fersk og delikat ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-kransekakemasse