

Fruktkake med konjakk



Ingredienser

♥ 250 g rosiner
♥ 100 g sukat
♥ 100 g fiken
♥ 50 g svisker
♥ 50 g aprikos
♥ 60 g cocktailbær
♥ 1,5 dl konjakk
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g hasselnøtter

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Del opp fiken, svisker, aprikoser og cocktailbær i mindre biter. Ha all tørket frukt i en bolle og hell over konjakk. La stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk mykt smør og sukker luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i. Ha så i hakkede hasselnøtter og fruktblandingen som har trukket i konjakk (inklusive eventuelle konjakkrester som ikke har trukket inn i frukten). Bland alt godt sammen.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (som rommer 2 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca 1,5 – 2 timer (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

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

Tips

♥ Kaken skal steke lenge på svak varme for å få den rette konsistensen.

♥ Kaken er meget holdbar om den oppbevares kjølig og godt innpakket i plast. Den kan også fryses. Gi den eventuelt et nytt melisdryss rett før servering.

♥ Konjakk kan byttes ut med appelsinjuice dersom du ønsker en alkoholfri kake.

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

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