Appelsinformkake med glasur



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 1 dl nøytral matolje
♥ 0,5 ts salt
♥ 3 dl rømme
♥ 150 g sukker
♥ 2 ss finrevet appelsinskall (se tips)
♥ 0,5 dl presset appelsinsaft
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 250 g hvetemel

Glasur:
♥ 3 dl melis
♥ 1 ss smør
♥ 2-3 ss appelsinjuice

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, olje, salt, rømme og sukker. Rør inn fint revet appelsinskall og presset appelsinsaft. Bland deretter inn bakepulveret, vaniljesukker og til slutt hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt.

Fordel deigen i en smurt brødform som rommer 1 liter (ha gjerne bakepapir i bunnen av formen).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-50 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken i formen i 30 minutter. Løsne den fra formen med en skarp kniv, hvelv den ut på en risk og fjern bakepapiret. La kaken avkjøles på risten til den er helt kald.

Rør sammen melis, smeltet smør og nok appelsinjuice til at glasuren er tyktflytende.

Smør glasuren på den kalde kaken. La kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Du trenger 2 store appelsiner for å få 2 ss finrevet appelsinskall. Bruk gjerne økologiske appelsiner hvis du får tak i. Hvis ikke, bør du vaske appelsinene godt for å unngå sprøytemidler. Riv bare det gule av skallet (det hvite under skallet gir litt bitter smak).

♥ Jeg brukte lettrømme, men det går også fint å bruke seterrømme.

♥ Det er viktig at du rører lite i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet, ellers kan deigen bli seig. Jeg bruker ikke kjøkkenmaskin, kun en stålvisp (ballongvisp) eller slikkepott og slutter å røre så snart deigen er jevn og klumpfri.

♥ Kaken holder seg myk og god i flere dager dersom den pakkes inn i plast. Den er også fin å fryse, men da helst uten glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinformkake-med-glasur