Eplekake med mandler, rosiner og rømmefyll



Ingredienser

Deig:
200 g hvetemel
80 g smør
0,5 dl vann

Fyll 1:
5 epler
250 g mandler
100 g rosiner

Fyll 2:
2 store egg
150 g sukker
3 dl seterrømme
0,5 ts kanel

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet med fingrene. Tilsett vannet og arbeid deigen raskt sammen. La deigen stå kjølig i 30 min.

Skrell og rens eplene. Del dem i tynne båter. Mal mandlene.

Piks sammen egg, sukker og rømme i en bolle.

Kjevle ut deigen til ca 3 mm i tykkelse (se tips). Smør bunn og kanter av en rund kakeform (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Kle formen (både bunn og kanter) med deigen. Stikk noen huller i bunnen med en gaffel.

Strø på malte mandler og fordel rosinene over. Legg så på eplene i takstenmønster. Hell over rømmefyllet. Dryss på litt kanel til slutt.
Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 50-60 min. Avkjøl kaken helt i formen (se tips).

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Det er viktig at deigen kjevles ut tynt. Den er fast i konsistensen og kaken blir vanskelig å skjære om du ikke kjevler tynt nok. Deigen skal dekke hele formen, og godt oppover kantene. Bruk gjerne en plastmatte til utkjevlingen (fra Tupperware).

Kaken kan med fordel stå i formen over natten, for da blir den lettere flytte over på et kakefat uten at den går i stykker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-mandler-rosiner-og-rommefyll