Appelsinkake Taormina

Ingredienser



250 g smør
250 g sukker
4 store egg
250 g hvetemel
250 g potetmel
5 ts bakepulver
revet skall av 2 appelsiner
2 dl presset appelsinsaft
250 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett revet appelsinskall fra 1 appelsin. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen. Sikt hvetemel, potetmel og bakepulver. Vend dette inn i deigen vekselsvis med appelsinsaft.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20 min.

Pisk imens eggehvitene til stivt skum. Bland inn melis og revet appelsinskall fra den andre appelsinen.

Når kaken tas ut av ovnen etter 20 min, fordeles marengsen jevnt over den varme kaken. Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek kaken videre ved 180°C i ca 15 min til, så marengsen blir lys gylden og fast. Avkjøl kaken i langpannen.

Del kaken i firkanter. Løft kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

Tips

Merk at dette er en nokså lett og porøs kake. Dette skyldes potetmelet i deigen, og det er slik kaken skal være.

Kakestykkene kan fryses, men vær forsiktig når du pakker dem ned, så de ikke går i stykker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake-taormina