Skotsk fruktkake



Ingredienser

♥ 200 g cocktailbær
♥ 100 g dadler
♥ 100 g svisker
♥ 200 g valnøtter
♥ 3 dl whisky
♥ 175 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts muskat
♥ 350 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Del cocktailbær, dadler og svisker i biter. Grovhakk valnøttene. Bland dette med whisky og la stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Bland i bakepulver, muskat og hvetemel. Rør deigen klumpfri. Ha så i frukt-/nøtteblandingen (inklusive eventuelle rester av whisky som ikke har trukket inn i frukten). Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Hell røren i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 1,5 time. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Skulle du mot formodning ville ha en alkoholfri kake, kan du bytte ut whisky med appelsinjuice.

♥ Skotsk fruktkake er meget holdbar om den pakkes godt inn i plast og oppbevares kjølig. Den er også fin å fryse.

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

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