Epledagens store eplekake



Ingredienser

400 g smør
350 g sukker
6 egg
2 ts bakepulver
1 ts vaniljeessens
400 g hvetemel

Fyll:
5 syrlige epler
3 ss sukker
50 g mandler

Pynt:
3 ss sukker
1 ss kanel
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen (smørkremen vil kunne skille seg, se tips). Pisk inn bakepulver og vaniljeessens og bland så i hvetemelet. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha halvparten av deigen i formen som er dekket med bakepapir. Jeg brukte som nevnt en liten langpanne (ca 20x30 cm), men du kan alternativt bruke en stor rund form (28 cm i diameter).

Rens eplene og skjær dem i skiver. Legg skivene over epledeigen og dryss over sukker og hakkede mandler. Fordel resten av deigen over eplene og glatt til overflaten.

Dryss over sukker, kanel og hakkede mandler til pynt.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål om kaken er helt gjennomstekt i midten, det kan godt hende at den trenger noe lenger steketid). Avkjøl kaken litt i formen før den tas ut og serveres med pisket krem eller vaniljeis.

Tips

Vær oppmerksom på at smørkremen ofte vil kunne skille seg når du pisker inn så mange egg. Ingen grunn til panikk! Dette bedrer seg straks du begynner å blande i hvetemelet.

Eplekaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/epledagens-store-eplekake