Eplekake med krydder og vaniljekrem



Ingredienser

4 egg
3 dl sukker
revet skall av 1 sitron
2 dl matfløte
3 ts bakepulver
6 dl hvetemel
100 g smør

Fyll:
4 dl vaniljekrem
- -
5 epler
1 dl sukker
1,5 ss kanel
0,5 ts nellik
- -
40 g kaldt smør
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i revet sitronskall og matfløte. Sikt mel og bakepulver og bland i sammen med smeltet smør.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Legg på vaniljekrem i klatter.

Skrell eplene og del opp i båter. Ha sukker og krydder i en bolle og ha i epleskivene. Vend godt på dem så de blir godt dekket. Legg så eplebitene i pent mønster oppå kaken. Dryss over eventuelt sukkerkrydder som måtte være til overs.

Høvle kaldt smør med ostehøvel og legg smørskivene oppå eplene. Dryss over perlesukker helt til slutt.

Stek kaken på 160°C midt i ovnen til kaken er helt gjennomstekt ca. 1 time og 30 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen før den løftes over på kakefat.

Serveres lunken med vaniljeis!

Tips

Denne kaken trenger nokså lang steketid for å bli gjennomstekt. Jeg bruker derfor lav temperatur på ovnen, slik at kaken ikke blir for mørk i bunn og kanter. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt også i midten før du tar den ut av ovnen. Det kan godt hende at kaken trenger 15 min lenger steketid. Dekk til kaken med et stykke bakepapir om du synes den blir for mørk på toppen.

Se også oppskrift på "Eplekake med vaniljekrem" og "Eplebiter med vaniljekrem" på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-krydder-og-vaniljekrem