Dessertkake med blandet frukt



Ingredienser

1,5 kg blandet frukt og bær
(mye å velge mellom her, f eks plommer, aprikoser, druer, nektariner, bringebær, blåbær, kiwi, hermetiske mandariner...osv)
- -
3 ss vaniljesukker
75 g pinjekjerner (kan sløyfes)

Røre:
4 egg
150 g sukker
5 dl fløte
200 g hvetemel

Fremgangsmåte

Vask, rens og del frukten opp i passe store biter. Vend frukten i vaniljesukker.

Smør en nokså stor, ildfast form med smør og dryss i litt vaniljesukker i bunnen. Ha over frukten og dryss over pinjekjerner.

Pisk egg og sukker sammen med fløte og hvetemelet til en jevn deig. Hell røren over frukten i formen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 40-60 min (pass nøye på at du steker lenge nok, se tips).

Serveres varm og nystekt rett fra formen. Deilig tilbehør er vaniljeis og vaniljesaus!

Tips

Steketiden på denne fruktgratengen varierer veldig alt ettersom hvor dyp form du bruker. Jeg brukte en nokså dyp form og måtte steke i nesten 1 time for at gratengens skulle bli fast i midten. Bruker du en bredere, men lavere form, vil steketiden bli langt mindre. Følg godt med med andre ord:)

Det er ikke noe problem å droppe pinjekjernene eller å bruke andre typer hakkede nøtter i stedet. Skåldede mandler blir for eksempel også veldig godt!

Merk at dette er en nokså stor porsjon, som gjerne må halveres hvis du ønsker det. Et eksempel på lignende kake, men som er litt mindre er "Dessertkake med plommer" som du også finner her på www.detsoteliv.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertkake-med-blandet-frukt