Dr. Greves fruktkake



Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 2 ts vaniljesukker
- ♥ 4 egg
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 0,5 dl kremfløte
- ♥ 2 ss konjakk
- ♥ 100 g mandler
- ♥ 100 g stenfrie dadler
- ♥ 100 g røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør, sukker og vaniljesukker lyst og luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og rør dette inn i deigen sammen med kremfløte og konjakk.

Hakk mandler, dadler og cocktailbær grovt og vend inn i deigen til slutt.

Ha bakepapir i bunnen på en smurt brødform som rommer 1,5 - 2 liter. Formen skal bli ca. 3/4 full med deig. Jevn til overflaten og stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 60-70 minutter. Sjekk med kakenål underveis når kaken er ferdigstekt (se tips).

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut og over på en rist.

Tips

♥ Vær litt nøye med stekingen av denne kaken. Det er selvfølgelig viktig at den blir gjennomstekt, men det er også viktig at den ikke stekes for lenge. Dette er en fruktkake som skal ha myk og deilig konsistens, så ikke ødelegg dette ved å steke kaken for lenge så den blir tørr.

♥ Kaken oppbevares mørkt og kjølig i en boks. Den kan også fryses.

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

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