Vasilopita (Gresk nyttårskake)



Ingredienser

♥ 375 g smør
♥ 7 dl sukker
♥ 6 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ 200 g gresk yoghurt
♥ 250 g mandler
♥ 500 g hvetemel

Honningkaramelliserte mandler
(kan sløyfes):
♥ 2 dl skåldede mandler
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 2 ss flytende honning (akasiehonning)

Pynt:
♥ melisdryss

Inni kakene:
♥ 2 mynter innpakket i aluminiumsfolie

Fremgangsmåte

Pisk mykt og romtemperert smør sammen med sukkeret til du får en lys og lett smørkrem. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Pisk godt mellom hver eggeplomme du tilsetter. Riv det gule skallet av appelsinene og bland inn i

smørkremen sammen med vaniljeekstrakt. Bland så i appelsinsaften og yoghurten. Mal mandlene og bland i. Rør så inn hvetemelet til du får en tykk, klumpfri deig.

Pisk eggehvitene til hvitt skum. Vend eggehvitene inn i deigen, litt om gangen. Rør de første porsjonene godt inn i deigen, så den blir litt mykere og løsere i konsistensen. Den siste delen av eggehvitene skal du bare vende helt forsiktig inn i deigen, slik at luftigheten i deigen bevares.

Finn frem to kakeformer som er 20 cm i diameter (jeg brukte en rund kakeform på 20 cm i diameter og en firkantet kakeform på 20x20 cm). Smør dem godt og ha bakepapir i bunnen av formene.

Hvis du vil ha honningkaramelliserte mandler i bunnen av kaken, gjør du følgende:

Ha det brune sukkeret og honningen i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp til sukkeret smelter og blir flytende. Tilsett mandlene og rør raskt rundt så mandlene dekkes av det smeltede sukkeret. Fordel mandlene og det flytende sukkeret straks i bunnen av formene. Bruk to gafler og skill mandlene fra hverandre så de blir jevnt fordelt utover bunnen av formene. Vær rask, for det smeltede sukkeret stivner veldig fort. Jeg lagde her halv porsjon honningkaramelliserte mandler og hadde disse kun i bunnen på den runde kakeformen min.

Fordel så halvparten av deigen i hver av de to kakeformene. Glatt til overflaten og sett kakene midt i ovnen som er oppvarmet til 200 °C. Slå straks ned varmen til 175 °C og la kakene steke til de er helt gjennomstekte i midten - det tar ca. 60 minutter, men sjekk med en kakenål for ovner kan variere.

Avkjøl kakene helt i formene. Løsne de fra formen ved å skjære rundt kaken med en tynn kniv og hvelv hver kake over på et passende fat. Dra forsiktig av bakepapiret. Du må være ekstra forsiktig hvis du har brukt karamelliserte mandler i bunnen, og hvis noen mandler faller av, er det bare å klemme dem tilbake igjen.

Finn frem mynter og pakk dem inn i aluminiumsfolie. Lag et snitt på undersiden av hver kake der du vil gjemme mynten, og stikk mynten ned i sprekken. Sikt så masse melis på toppen av kakene!

Tips

♥ Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Kaken kan også fryses. Gi den gjerne et nytt melisdryss før servering, så ser den finere ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vasilopita-gresk-nyttarskake