Eplekake med marsipan



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 200 g sukker
♥ 100 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 3 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 1 raspet eple

Fyll:
♥ 3 store epler
♥ 250 g råmarsipan (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel
♥ 50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og bland med melken. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri. Skrell og rens eplet og rasp det på rivjern. Bland dette i deigen helt til slutt.

Ha deigen i en liten bakepapirkledd langpanne (se tips).

Skrell eplene og del dem i båter, som så deles i skiver. Del marsipanen i skiver, som så deles i to. Stikk eplebåtene og marsipanskivene om hverandre ned i kakedeigen. Dryss over sukker, kanel og hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 min (sjekk med kakenål at den er helt gjennomstekt, hvis ikke steker du den litt lenger). Avkjøl kaken litt i formen før servering.

Tips

♥ Du kan bruke liten langpanne (ca 20x30 cm) eller rund form som er 26 cm i diameter. Jeg brukte her en ildfast form på størrelse med en liten langpanne. Siden kaken skulle serveres rett fra formen, droppet jeg bakepapiret, men smurte formen godt med smør i stedet.

♥ Jeg synes råmarsipan gir definitivt best smak på kaken. Se etter Ekte marsipan (lilla rull fra Odense).

♥ Server eplekaken gjerne med pisket krem og Hjemmelaget vaniljesaus.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-marsipan