Eplekake med bringebær



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll:
♥ 3 store epler
♥ 125 g bringebær

Smuldretopping:
♥ 100 g hvetemel
♥ 75 g sukker
♥ 100 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker
- -
♥ 2 ss perlesukker
♥ 30 g mandelflak

Pynt:
♥ 125 g friske bringebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell eplene og del dem i båter som så skjæres i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i en pent sirkelmønster (begynn innenfra).

Stikk bringebærene ned i deigen innimellom epleskivene.

Bland mel, sukker og vaniljesukker med bløtt, romtemperert smør slik at du får en smuldredeig. Smuldre dette litt her og der over kaken. Klem smuldredeigen litt ned og utover eplene og bringebærene, men smuldredeigen skal ikke dekke hele kaken.

Dryss over perlesukker og mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time (se tips).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Pynt kaken med friske bringebær og et melisdryss rett før servering.

Tips

♥ Det er viktig at kaken blir helt gjennomstekt i midten. Bringebærene gir fuktighet, så kaken må stekes noe lenger enn en vanlig eplekake. Jeg stekte kaken min i 1 time og lot kaken deretter bli stående en god stund i ovnen på ettervarmen. Kjenn etter med kakenål og tilpass steketiden etter din ovn. Hvis du synes kaken blir for mørk på toppen selv om den ikke er gjennomstekt, kan du dekke over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie den siste delen av steketiden.

♥ Det går fint å droppe mandelflakene hvis du vil ha en nøttefri kake.

♥ Kaken kan fryses. Gi den tinte kaken et nytt melisdryss og pynt med friske bringebær, så ser den fin og fersk ut igjen.

♥ Jeg har her servert kaken med vaniljesaus, men iskrem og/eller pisket krem er også nydelig til.

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

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