



## Eplekake med mandler, rosiner og rømmefyll

### Ingredients

Deig:

200 g hvetemel

80 g smør

0,5 dl vann

Fyll 1:

5 epler

250 g mandler

100 g rosiner

Fyll 2:

2 store egg

150 g sukker

3 dl seterrømme

0,5 ts kanel



### Instructions

Smuldre smøret i melet med fingrene. Tilsett vannet og arbeid deigen raskt sammen. La deigen stå kjølig i 30 min.

Skrell og rens eplene. Del dem i tynne båter. Mal mandlene.

Piks sammen egg, sukker og rømme i en bolle.

Kjevle ut deigen til ca 3 mm i tykkelse (se tips). Smør bunn og kanter av en rund kakeform (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Kle formen (både bunn og kanter) med deigen. Stikk noen huller i bunnen med en gaffel.

Strø på malte mandler og fordel rosinene over. Legg så på eplene i takstenmønster. Hell over rømmefyllet. Dryss på litt kanel til slutt. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 50-60 min. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Det er viktig at deigen kjevles ut tynt. Den er fast i konsistensen og kaken blir vanskelig å skjære om du ikke kjevler tynt nok. Deigen skal dekke hele formen, og godt oppover kantene. Bruk gjerne en plastmatte til utkjevlingen (fra Tupperware).

Kaken kan med fordel stå i formen over natten, for da blir den lettere flytte over på et kakefat uten at den går i stykker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/en/eplekake-med-mandler-rosiner-og-rommefyll>