



Telegrafkake

Ingredienser

250 g smør
6 egg
6 dl sukker
11 dl hvetemel
4 ts bakepulver
2 dl melk
1 dl appelsinjuice

Glasur:

6 dl melis
ca 3-4 ss appelsinjuice



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselvis med smør, melk og appelsinjuice. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasuren og smør over den kalde kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Du kan bruke både ferskpresset saft fra appelsin eller vanlig appelsinjuice fra kartong. Husk å sile vekk fruktkjøtt før du lager glassuren.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/telegrafkake>