



## Eplekake med fløte

### Ingredienser

200 g smør  
250 g sukker  
4 egg  
1 dl matfløte  
1,5 ts bakepulver  
250 g hvetemel

### Fyll:

3 epler  
kanel  
perlesukker

### Pynt:

vaniljesukker



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn fløten. Sikt sammen bakepulver og hvetemel og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Skrell eplene og del dem opp i tynne skiver. Legg skivene i mønster oppå kaken. Dryss over kanel og perlesukker.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 35-40 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og dryss over litt vaniljesukker før servering.

### **Tips**

"Eplekake med fløte" egner seg kjempegodt til å fryses.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-flote>