



## Sviskekake med eple og mandler

### Ingredienser

#### Deig:

- 150 g smør
- 150 g hvetemel
- 150 g sukker
- 150 g mandler
- 1 ts bakepulver
- 1 egg

#### Fyll:

- 250 g svisker
- 1 dl vann
- 50 g sukker
- 2 epler

#### Pynt:

- melisdryss



### Fremgangsmåte

Start med å lage fyllet: Kok sviskene i varme i ca 15 min på middels vannet, slik at de suger til seg vannet. Skrell og rens eplene og del dem opp i små terninger. Bland dem og sukkeret med sviskene i kjelen. Småkok videre i 5 min, til eplebitene er møre. Avkjøl.

Til deigen males mandlene. Bland med resten av de tørre ingrediensene. Smuldre i mykt smør og tilsett egget til slutt. Kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages ved å ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv og kjøre på full

hastighet til deigen samler seg.)

Ha bakepapir i bunnen på en rund form (24 cm i diameter). Trykk halvparten av deigen ned i bunnen på formen. Legg over fyllet. Smuldre over resten av deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i ca 40 min. Avkjøl i formen før kaken forsiktig tas ut og has på et passende fat. Sikt over litt melis før servering.

### **Tips**

Kaken smaker best servert lunken sammen med crème fraîche eller vaniljeis, men det er viktig at du lar kaken bli avkjølt litt i formen før du tar den ut, ellers kan den lett gå i stykker.

Kaken kan fryses.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sviskekake-med-eple-og-mandler>