



## Italiensk eplekake med ricotta

### Ingredienser

- ♥ 4 egg
- ♥ 2,5 dl sukker
- ♥ 400 g ricotta (se tips)
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 2 dl olivenolje (se tips)
- ♥ 4,5 dl hvetemel
- ♥ 1 ss bakepulver
- ♥ 2 epler

### Pynt:

- ♥ 2 epler
- ♥ 2 ss melis



### Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og ricotta til en kremete masse. Tilsett vaniljeekstrakt, kanel og olivenolje og pisk dette inn. Sikt mel og bakepulver godt sammen og bland dette inn i deigen for hånd. Det skal bli en temmelig tykk deig. Rør så lite som mulig i deigen for å unngå at den blir seig.

Skrell og rens eplene. Skjær to epler opp i terninger og vend epleterningene forsiktig inn i deigen. Fordel deigen utover i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skjær de andre to eplene i skiver og legg epleskivene oppå deigen. Sikt over melis.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 1 time (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen før den flyttes over på et fat. Gi kaken et nytt melisdryss rett før servering.

## Tips

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikker. 400 gram tilsvarer vanligvis 1,5 boks (men dette må du selvfølgelig sjekke).

♥ Jeg liker best å bruke en mild olivenolje i denne kaken (ikke extra virgin), men begge deler går greit.

♥ Sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar en ut av ovnen for å hindre at den synker sammen i midten.

♥ Kaken er veldig fin å fryse.

♥ Server gjerne pisket krem, vaniljeis eller vaniljesaus som tilbehør til kaken.

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

---

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