Eplekake med rømme

Ingredienser



3 egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker

Pynt:
4 store epler
2 ts kanel
3 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen (bruk stålvisp). Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i båter. Skjær båtene i skiver og stikk dem inn i deigen i et pent sirkelmønster. Strø over kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken holder seg godt innpakket i plast i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-romme