Syndig eplekake



Ingredienser

125 g smør
250 g sukker
2 egg
250 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl melk

Fyll:
3 epler
150 g kransekakemasse (se tips)
3 ss karamellsaus (se tips)
0,5 ts kanel
1 ss sukker

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt hvetemel og bakepulver. Vend melk og det tørre vekselsvis i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i båter som så skjæres i skiver. Del pølsen med kransekakemasse i to på langs og del hvert stykke i skiver (du får da tynne "halvmåner" av kransekakemassen). Stikk epleskiver og kransekakeskiver om hverandre i pent sirkelmønster i deigen. Trykk godt ned i deigen. Ringle over karamellsaus. Strø over kanel og sukker til slutt.

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

♥ Bruk ferdigkjøpt kransekakemasse (grønn rull fra Odense).

♥ Som karamellsaus kan du gjerne bruke ferdigkjøpt type (for eksempel karamellsaus fra Freia eller Hershey's). Hjemmelaget karamellsaus kan også brukes (se oppskrift på Caramel Sauce).

♥ Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/syndig-eplekake