Gullkake med epler



Ingredienser

200 g smør
200 g sukker
8 eggeplommer
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
2,5 dl kremfløte

Pynt:
4-5 epler
2 ts kanel
4 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn en eggeplomme av gangen. Sikt sammen hvetemel og bakepulver og bland i. Pisk kremfløten til krem og vend i til slutt.

Ha 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 er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gullkake-med-epler