Telegrafkake



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 6 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 11 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 dl melk
♥ 1 dl appelsinjuice

Glasur:
♥ 6 dl melis
♥ ca 3-4 ss appelsinjuice

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle.

Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smør, melk og appelsinjuice. Rør til deigen er jevn og klumpfri (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25 - 30 minutter. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasuren og smør over den kalde kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet.

Del kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ Du kan bruke både ferskpresset saft fra appelsin eller vanlig appelsinjuice fra kartong. Husk å sile vekk fruktkjøtt før du lager glasuren.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt for å få lett og luftig kake. Jeg bruker ballongvisp og rører for hånd til deigen er klumpfri.

♥ Kakestykkene er fint å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/telegrafkake