Tyrkisk appelsinkake



Ingredienser

125 g smør
4 egg
2,5 dl sukker
5 dl yoghurt naturell (se tips)
skall av 1 appelsin
8 dl hvetemel (se tips)
5 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker

Dynking:
1 dl vann
2,5 dl appelsinsaft (se tips)
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør inn revet appelsinskall og yoghurten. Sikt sammen det tørre og bland inn i deigen vekselsvis med smøret. Bruk stålvisp, slik at alle klumper fjernes.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål etter 50 min).

Kok vann, appelsinsaft og sukker til lake (tar ca 5-10 min).

Løsne den lunkne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Prikk hull i kaken (bruk en stor gaffel, en strikkepinne e.l.). Øs laken over kaken med en spiseskje litt og litt. Bruk

god tid, og la laken få synke inn i kaken før du øser over mer. Sett kaken i kjøleskapet til den er helt kald og laken har trukket godt inn i kaken.

Tips

Oppskriften med 8 dl hvetemel er beregnet på at man bruker vanlig yoghurt naturell. Du kan også bruke tykk, gresk/tyrkisk yoghurt, men da kan du redusere melmengden til 6 dl.

Ferskpresset appelsinsaft gir best smak til denne kaken, men du kan også bruke appelsinjuice.

Siden formkaken er nokså stor, kan det lønne seg å fryse ned halve kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tyrkisk-appelsinkake