Appelsinbløtkake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
revet skall av 1 appelsin

Dynking:
1 dl appelsinjuice (se tips)

Fyll:
6 ss appelsinsyltetøy
2,5 dl ferdig vaniljekrem (1/2 pk Piano)
3 dl kremfløte
2 appelsiner
1 ss melis

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss melis
1 appelsin

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland i forsiktig. Rør i revet appelsinskall til slutt. Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner.

Dynk kakebunnene med appelsinjuice, eventuelt smaksatt med appelsinlikør. Legg det underste kakelaget på et fat. Smør på halvparten av appelsinsyltetøyet og dekk med vaniljekrem. Legg på den andre kakebunnen og smør over resten av appelsinsyltetøyet. Pisk kremfløten til fyllet. Skrell appelsinene og skjær dem opp i små biter uten hinner. Bland kremen med appelsinbitene og smak til med melis. Ha dette over den andre kakebunnen og dekk med den tredje bunnen.

Pisk kremfløten til pynten og smak til med melis. Bre et lag krem jevnt over hele kaken. Pynt kaken med resten av kremen ved å sprøyte den ut i kremtopper rundt kaken. Pynt med å stikke oppdelte appelsinskiver mellom kremtoppene.

Tips

"Appelsinbløtkake" blir god av å stå og trekke noen timer i kjøleskapet, men bør helst spises samme dag den er fylt, fordi pisket krem alltid smaker best når den er helt fersk.

Du kan dynke kaken med litt appelsinlikør i stedet for, eller sammen med, appelsinjuice, hvis du vil ha en litt mer "voksen" kake.

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

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