Appelsinkladdkake

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 4,5 dl sukker
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker raskt sammen med en visp (du trenger ikke å piske eggedosis).

Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret inn i deigen sammen med de øvrige ingrediensene og rør deigen jevn og klumpfri.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 - 40 minutter (avhengig av hvor bløt du liker kaken). Kaken skal være gjennomstekt i kantene, men gjerne fortsatt litt bløt og ustekt i midten. Avkjøl kaken i formen før du tar den ut og fjerner bakepapiret.

Sett kaken på et kakefat og sikt over litt melis til pynt.

Tips

♥ 1,5 dl appelsinsaft tilsvarer presset saft fra to mellomstore appelsiner. Siden appelsinene jo varierer i størrelse, kan det være greit å måle nøyaktig mengde. Du kan til nød bruke appelsinjuice, men ferskpresset appelsinsaft gir best smak.

♥ Det er viktig at kaken får stå kaldt før du skjærer i den, i hvert fall hvis du steker kaken kort for å få den kladdete. Den vil jo da være ustekt og bløt når du tar den ut av ovnen, og kan da gjerne stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Kaken stivner i konsistensen når den er kald. Dersom du derimot steker kaken til den er nesten gjennomstekt, kan du ta den ut av formen når den er nystekt.

♥ Vaniljeis eller pisket krem er nydelig ved siden av.

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

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