Det søte liv...

Opp ned-eplekake

Ingredienser



100 g smør
3 egg
2,5 dl sukker
2 dl hvetemel

3-4 epler
2 ss sukker
50 g valnøtter
2 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk tykk
eggedosis av egg og sukker. Vend inn det avkjølte smøret og hvetemelet.

Ha bakepapir i bunnen på en rund kakeform (22 cm i diameter). Skrell eplene og skjær dem opp i skiver. Legg epleskivene i bunnen på formen. Strø over sukker, grovt hakkede valnøtter og kanel. Hell forsiktig deigen over eplene og jevn til overflaten.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 35 - 45 minutter. Avkjøl kaken en god stund i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Fjern kakeringen og hvelv kaken forsiktig over på et fat, slik at eplene vender opp. Dra bakepapiret av kaken sakte og forsiktig (se tips).

Tips

Vær litt forsiktig når du drar bakepapiret av kaken for eplene har lett for å falle av hvis du er for brå på hånden. Eplebiter som sitter igjen på papiret kan du forsiktig ta av papiret for hånd og klemme på plass oppå kaken.

Det er riktig at deigen ikke skal inneholde bakepulver. Det gir en litt tung konsistens til kaken, og det er slik den skal være!

Kaken kan fryses!

Se også **Opp ned-nektarinkake** og **Opp ned-plommekake**, som begge er basert på samme type oppskrift.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/opp-ned-eplekake