Det søte liv...

Epledrøm



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
1,5 dl solsikkeolje
1,5 ts natron
4 ts vaniljesukker
5 dl hvetmel
500 g grov eplemos

Glasur:
25 g smør
0,5 dl melk
350 g melis

Pynt:
50 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen og eplemos (se tips). Sikt i natron, vaniljesukker og hvetemel. Bland alt til en jevn deig.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 35-40 min, til den er gjennomstekt. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag glasuren ved å blande melis sammen med melk og smeltet smør. Bre over den kalde kaken og dryss over hakkede mandler. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Jeg brukte et glass med "Bestemor Lerums Eplesyltetøy" (540 g) til denne kaken.

Det er viktig at du bruker en matolje med nøytral smak, ellers vil oljen gi en bismak som ødelegger den gode, milde eplesmaken på kaken. Bruk for eksempel solsikkeolje eller rapsolje (men ikke soyaolje).

Kakestykkene kan fryses.

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

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