Solkake



Ingredienser

50 g smør
3 egg
180 g sukker
1 dl melk eller vann
skall av 1/2 sitron
180 hvetemel
1 ts bakepulver
100 g apsikat (se tips)

Glasur:
3 dl melis
1-2 ss appelsinsaft eller vann

Pynt:
50 g apsikat (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i smøret og melk (eller vann). Riv skallet av en halv sitron og vend i. Sikt sammen mel og bakepulver og bland med apsikaten, slik at den blir godt dekket med mel (dette forhindrer at apsikaten synker til bunns i kaken under stekingen). Ha dette deretter i deigen og bland alt godt i sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret og

sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melisglasur av melis og appelsinsaft (eller vann). Smør glasuren over kaken. Dryss over apsikat til pynt (se tips). Sett kaken kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Apsikat er det samme som kandisert appelsinskall. 1 pk apsikat fra Freia inneholder 100 g. Du bruker med andre ord ca 1,5 pk til denne kaken.

Et godt tips når det gjelder apsikaten du bruker til pynt, er å skylle den litt i vann først. Tørk den deretter godt i et kjøkkenhånkle. Dette gjør at gulfargen på apsikaten kommer bedre frem og kaken får dermed et enda vakrere utseende.

"Solkake" kan fryses.

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

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