Eplekake med fløte



Ingredienser

200 g smør
250 g sukker
4 egg
1 dl matfløte
1,5 ts bakepulver
250 g hvetemel

Fyll:
3 epler
kanel
perlesukker

Pynt:
vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn fløten. Sikt sammen bakepulver og hvetemel og bland inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Skrell eplene og del dem opp i tynne skiver. Legg skivene i mønster oppå kaken. Dryss over kanel og perlesukker.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 35-40 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og dryss over litt vaniljesukker før servering.

Tips

"Eplekake med fløte" egner seg kjempegodt til å fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-flote