Langpannekake med aprikoser



Ingredienser

6 egg
200 g sukker
1 ts vaniljesukker
90 g hvetemel
90 g potetmel

Pynt:
2 bokser hermetiske aprikoser (à 400 g)
mandelflarn
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt sammen og vend i de tørre ingrediensene. Hell deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm).

La aprikosene renne godt av seg. Fordel dem oppå deigen med den runde siden vendende opp (se tips). Dryss rikelig med perlesukker og lettknuste mandelflarn over kaken.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 150°C i 45-55 min (sjekk med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

I originaloppskriften heter det at eggene skal skilles og at eggeplommene skal piskes alene sammen med sukkeret. Eggehvitene piskes til skum og vendes inn i deigen til slutt, etter at de tørre ingrediensene er blandet inn. En slik fremgangsmåte gir sannsynligvis en kake med enda luftigere konsistens, men tar litt lenger tid og er ikke nødvendig for å få et godt resultat.

Merk at aprikosene kommer til å synke en del ned i deigen når du legger dem oppå kaken. Det er altså ikke meningen av aprikosene skal bli liggende på toppen.

Oppskriften er hentet fra Ingrid Espelids bok "Helt enkelt baking" (Gyldendal forlag, 2005).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/langpannekake-med-aprikoser