Det søte liv...

Appelsinkake med rømme

Ingredienser



2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
revet skall av 1 appelsin
1 dl presset appelsinsaft
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Glasur:
3 dl melis
2 ss appelsinsaft

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen, revet appelsinskall og presset appelsinsaft. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 40-45 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melis og appelsinsaft (se tips) til du får en glatt glasur med ønsket tykkelse. Bre glasuren over toppen av kaken. Sett kaken kjølig til glasuren har stivnet.

Tips

Pass på å sile appelsinsaften som du bruker til melisglasuren, slik at du får fjernet fruktkjøttet.

Appelsinkake med rømme er holdbar dersom den pakkes inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

Se også liknende oppskrifter på **Sitronkake med rømme** som lages med sitronsaft, og **Eksotisk rømmekake** som lages med tropisk juice.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/appelsinkake-med-romme