Fruktcocktailkake

Ingredienser



150 g smør
2 dl sukker
3 egg
revet skall av 1 sitron
4 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 stor boks hermetisk fruktcocktail (ca 400 g)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i revet sitronskall. La den hermetiske frukten renne godt av seg i et dørslag eller en sil. Bland frukten med et par spiseskjeer av melet, slik at frukten blir godt dekket med mel (dette forhindrer at frukten synker til bunnen av kaken under stekingen). Sikt resten av mel med bakepulver og ha i smørkremen. Rør til deigen er godt blandet. Vend til slutt i den melete frukten.

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 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis til pynt.

Tips

"Fruktcocktailkake" egner seg godt til frysing.

Kaken kan også lages med hermetisk fersken eller aprikos oppdelt i biter.

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

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