Fruktkake med appelsinjuice

Ingredienser



150 g korinter
150 g mandler
150 g hasselnøtter
150 g aprikoser
6 dl appelsinjuice
7 egg
5 dl sukker
500 g smør
8 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Bland korinter, hakkede mandler og hasselnøtter og fint oppdelte tørkede aprikoser sammen i en stor bolle. Hell over appelsinjuicen og la stå i kjøleskapet til dagen etter. Så å si all juice skal da ha trukket inn i frukten og nøttene.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt og avkjøl smøret. Bland smøret inn i eggedosisen sammen med hvetemelet. Rør med en stålvisp til deigen er jevn og klumpfri. Sil vekk eventuell overflødig juice fra frukten og nøttene og ha dette i deigen. Bland forsiktig.

Fordel deigen i 3 godt smurte og strødde formkakeformer som rommer 1,5 liter hver (se tips). Stek kakene på rist på nederste rille i ovnen ved 160°C i ca 2 timer (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl kakene en stund i formene før de forsiktig hvelves ut og avkjøles helt.

Tips

Deigen kan også fordeles i 2 litt større formkakeformer som rommer 2 liter hver. Alternativt kan kaken stekes i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Steketiden vil da være noe kortere, så følg med og sjekk med kakenål underveis så kaken ikke blir for mye stekt.

"Fruktkake med appelsinjuice" egner seg svært godt til frysing. Kaken holder seg dessuten myk lenge dersom den pakkes godt inn i plast.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktkake-med-appelsinjuice