Florentinerkake



Ingredienser

2 store egg
2 dl sukker
50 g smør
1 dl melk
3 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver

Glasur:
50 g smør
3/4 dl sukker
1 ss hvetemel
50 g mandelflak
0,5 dl rosiner
50 g apsikat
60-100 g cocktailbær (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i smeltet smør og melken. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 25-30 min. Kaken skal være gjennomstekt og helt lysebrun på toppen.

Lag mandelglasuren mens kaken steker: Smelt smøret i en kjele. Rør i sukker og hvetemel og gi det hele et oppkok under omrøring. Ta kjelen av platen og bland i

mandelflarn, rosiner, apsikat og cocktailbær.

Fordel glasuren over den varme kaken og sett kaken tilbake i ovnen. Stek videre på midterste rille ved 200°C i ytterligere 8-12 min, eller til glasuren begynner å bli gylden i fargen. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

I norske butikker fås vanligvis bare kjøpt røde cocktailbær. Syltede cocktailbær i grønn og gul farge som er brukt på kaken som er avbildet, har jeg kjøpt i Sverige. De selges i svenske butikker som "Blandede cocktailbær" i pakninger à 50 g. Kaken blir selvsagt like god om du bare bruker røde cocktailbær.

"Florentinerkake" bør pakkes inn i plast slik at den holder seg myk og saftig. Kaken egner seg godt til frysing.

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

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