Sviskekake med eple og mandler

Ingredienser



Deig:
150 g smør
150 g hvetemel
150 g sukker
150 g mandler
1 ts bakepulver
1 egg

Fyll:
250 g svisker
1 dl vann
50 g sukker
2 epler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Start med å lage fyllet: Kok sviskene i varme i ca 15 min på middels vannet, slik at de suger til seg vannet. Skrell og rens eplene og del dem opp i små terninger. Bland dem og sukkeret med sviskene i kjelen. Småkok videre i 5 min, til eplebitene er møre. Avkjøl.

Til deigen males mandlene. Bland med resten av de tørre ingrediensene. Smuldre i mykt smør og tilsett egget til slutt. Kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages ved å ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv og kjøre på full

hastighet til deigen samler seg.)

Ha bakepapir i bunnen på en rund form (24 cm i diameter). Trykk halvparten av deigen ned i bunnen på formen. Legg over fyllet. Smuldre over resten av deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i ca 40 min. Avkjøl i formen før kaken forsiktig tas ut og has på et passende fat. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Kaken smaker best servert lunken sammen med créme fraîche eller vaniljeis, men det er viktig at du lar kaken bli avkjølt litt i formen før du tar den ut, ellers kan den lett gå i stykker.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sviskekake-med-eple-og-mandler