Eplekake med mandler

Ingredienser



150 g smør
75 g melis
3 eggeplommer
2 eggehviter
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver
150 g mandler

Pynt:
3 store epler
50 g mandler
2 ss sukker
1 ss kanel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til det er hvitt. Pisk inn eggeplommene. Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend marengsmassen inn i smørkremen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen. Bland til slutt i fint hakkede mandler (det går raskt å hakke mandlene dersom du har food processor med hakkekniv).

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Rens eplene og del dem i skiver. Legg skivene på kaken. Dryss over grovt hakkede mandler, sukker og kanel.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 20 min, til den er gjennomstekt (se tips).

Tips

Tilpass steketiden til din ovn. Hos meg trengte denne kaken lang tid for å bli helt gjennomstekt i midten, men dette vil kunne variere. Det kan være lurt å begynne å sjekke med kakenål etter ca. 45 minutter steketid.

Eplekaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-mandler