Mørdeigskake med eplefyll



Ingredienser

Mørdeig:
150 g smør
100 g sukker
2 eggeplommer
2 ts bakepulver
250 g hvetemel
3 ss vann

Fyll:
3 epler
4 ss sukker
1 ts kanel
30 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggeplommene. Sikt sammen mel og bakepulver og bland i sammen med vann. (Har du food processor, kan deigen lages kjapt ved å ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet til deigen samler seg).

Klem 2/3 av deigen ut i bunnen og ca 2 cm oppover kanten på en rund kakeform (24 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen på formen og husk å smøre kantene godt med smør. Sett formen og resten av deigen kjølig i 30 min.

Rens eplene og del dem i skiver. Legg epleskivene på mørdeigsbunnen. Dryss over sukker, kanel og hakkede mandler.

Trill fingertykke lengder av resten av deigen (bruk litt ekstra hvetemel til utbakingen) og legg dem i gittermønster oppå kaken. Legg også en deiglengde langsmed kanten av formen. Klem lengdene litt flate med fingrene og fest skjøtene godt sammen. Bruk en gaffel til å klemme ned lengden langsmed kanten av kaken.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 40 inin, til den er gylden på overflaten. Avkjøl kaken i formen (se tips).

Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende kakefat.

Tips

De friske eplene i fyllet kan erstattes med 5 dl eplemos.

Den stekte kaken bør bli helt kald i formen, ellers går den lett i stykker når du tar den ut og skjærer i den. Aller lettest er det dersom du lar kaken avkjøle i kjøleskapet natten over. Du kan varme kaken litt i ovnen eller i mikro før servering.

Mørdeigen kan også brukes til å lage "Fyrstekake". Bruk gjerne en pakke ferdig fyrstekakefyll (makronfyll), som bare skal blandes med vann.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mordeigskake-med-eplefyll