Amerikansk eplekake med karamelliserte mandler



Ingredienser

150 g smør
2,5 dl sukker
2 store egg
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel

Fyll:
2 store epler

Mandeltopping:
50 g smør
1,5 dl sukker
1 ss hvetemel
2,5 dl mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel og bakepulver og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene ned i deigen i et pent mønster.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter.

Smelt imens smøret i en kjele. Rør i sukker og hvetemel. Tilsett mandelflak når blandingen har begynt å boble, og ta så kjelen av platen.

Ta kaken ut av ovnen og fordel mandelblandingen over kaken. Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i 10-15 minutter til.

La kaken avkjøle i formen i 10 min. Skjær så rundt kanten så kaken løsner. Ta kaken ut av formen og dra bakepapiret av fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Eplekaken kan fryses.

Oppskriften er hentet fra boken "American Sweets" (2001).

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

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