Aprikoskake



Ingredienser

100 g smør
150 g sukker
3 egg
170 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl appelsinjuice
150 g finskårne aprikoser

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen (se tips). Sikt sammen mel og bakepulver. Bland inn i smørkremen vekselsvis med appelsinjuice. Bland aprikosene med litt mel og tilsett til slutt.

Ha deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 150°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt før den forsiktig løsnes fra formen og hvelves ut. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat. Sikt over melis før servering.

Tips

Smørkremen kan skille seg litt når du pisker inn eggene. Dette kan du rette opp ved å piske inn litt av melet.

Kaken er fin å fryse.

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

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