Eplekake med calvados og aprikos



Ingredienser

125 g smør
125 g sukker
2 store egg
125 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 vaniljestang
1 ss calvados

Fyll:
1,5 dl rosiner
0,5 dl calvados
4 epler
3 ss sukker
2 ts kanel

Pynt:
1 dl aprikossyltetøy (se tips)
1 ss vann
mandelspon

Fremgangsmåte

Bland rosiner og calvados (for alternativer til calvados, se tips) og la dette stå og trekke i noen timer, eller gjerne over natten.

Til kakedeigen piskes mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen. Skrap ut frøene på innsiden av

vaniljestangen og tilsett til slutt sammen med 1 ss calvados (for alternativer til calvados, se tips).

Smør en rund form (22 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Ha deigen i formen og jevn til overflaten. Fordel de marinerte rosinene over deigen. Skrell og del eplene i båter og vend i en blanding av sukker og kanel. Stikk eplebåtene ned i deigen i et pent mønster.

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35 min.

Varm imens opp aprikossyltetøy og bland med litt vann. Press syltetøyet gjennom en sikt for å fjerne eventuelle klumper.

Når kaken har stekt i 35 min, tas den ut av ovnen. Stryk aprikossyltetøyet over den varme kaken og dryss over mandelflarn. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre i 10-15 min, til kaken er gjennomstekt (sjekk med en kakenål).

Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og settes på et fat.

Tips

Calvados kan byttes ut med konjakk, eller du kan bruke eplesider/eplejuice dersom du ønsker å lage en alkoholfri kake.

Du kan bruke aprikosmos (babymatglass) i stedet for aprikossyltetøy. Aprikosmosen er mindre søt enn syltetøy.

Kaken smaker best lunken. Den kan varmes opp før servering. Server den med vaniljesaus, vaniljeis eller calvadoskrem.

Calvadoskrem:
3 dl kremfløte
2 ss hvitt eller brunt sukker
2 ss calvados

Pisk kremfløten med sukker til en luftig krem. Smak den ferdigpiskede kremen til med et par spiseskjeer calvados.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-calvados-og-aprikos