Eplekake fra Normandie



Ingredienser

4 grønne epler (Granny Smith)
1 ss brunt sukker
1 dl vann

250 g smør
2,5 dl sukker
4 egg
4,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 dl melk
1/4 ts muskat

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Skrell eplene og del dem opp i mellomstore biter. Ha eplebitene i en kjele med brunt sukker og vann. Kok på middels varme i 10 min, eller til eplebitene er møre. Sil vekk overflødig væske og avkjøl.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver. Bland det tørre i smørkremen vekselsvis med melken.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel de avkjølte eplebitene over kaken. Dryss over litt muskat.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50-60 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig tas ut og settes på et fat (se tips).

Gi kaken gjerne et lite melisdryss før servering.

Tips

Eplebitene vil antakeligvis synke til bunns i kaken under stekingen (det gjorde de i alle fall hos meg). Et tips er da å servere kaken opp-ned, slik at eplene kommer øverst (se kakebildet).

Eplekaken er som nevnt ovenfor veldig enkel på smak. Litt dryss av muskat er eneste smakstilsetning i tillegg til eplene. Det anbefales derfor spesielt å servere kaken varm eller romtemperert sammen med deilig vaniljesaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-fra-normandie