Fruktkake med krydder og rom



Ingredienser

150 g rosiner
200 g lyse rosiner (se tips)
75 g aprikoser
1 dl rom (se tips)
125 g smør
125 g brunt sukker (se tips)
3 store egg
skall av 1/2 appelsin
skall av 1/2 sitron
1 ts kanel
1 ts ingefær
1/4 ts nellik
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
25 g skåldede mandler

Glasur:
2-3 dl melis
2 ss rom (se tips)

Pynt:
25 g cocktailbær
25 g lyse rosiner
25 g skåldede mandler

Fremgangsmåte

Del opp aprikosene og eventuelt store, lyse rosiner i mindre biter. Ha all tørket frukt i en bolle og hell over rom. La stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk mykt smør og brunt sukker luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør inn revet skall fra appelsin og sitron. Rør deretter inn krydderet. Sikt mel og bakepulver og bland i. Ha så i hakkede, skåldede mandler og fruktblandingen som har trukket i rom (inklusive eventuelle romrester som ikke har trukket inn i frukten). Bland alt godt sammen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca 1,5 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og sett på et passende fat.

Rør sammen melis og rom til en tykk, glatt glasur. Smør glasuren over toppen av den avkjølte kaken. Pynt med skåldede mandler, lyse rosiner og oppdelte cocktailbær. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Kaken skal steke lenge på svak varme for å få den rette konsistensen.

Lyse rosiner (sultanarosiner) har søtere smak enn vanlige, mørke rosiner. Fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker og innvandrerbutikker.

Jeg brukte brun rom i kaken og blank rom i glasuren, men dette er ikke så nøye.

Bruk lysebrunt sukker (enten kornete demerarasukker eller lyst muscovadosukker).

Uten glasur kan kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast, eller den kan fryses. Med glasur bør den helst oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktkake-med-krydder-og-rom