Fruktkake med konjakk



Ingredienser

250 g rosiner
100 g sukat
100 g fiken
50 g svisker
50 g aprikos
60 g cocktailbær
1,5 dl konjakk
200 g smør
200 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
100 g hasselnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Del opp fiken, svisker, aprikoser og cocktailbær i mindre biter. Ha all tørket frukt i en bolle og hell over konjakk. La stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk mykt smør og sukker luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i. Ha så i hakkede hasselnøtter og fruktblandingen som har trukket i konjakk (inklusive eventuelle konjakkrester som ikke har trukket inn i frukten). Bland alt godt sammen.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform (som rommer 2 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 150°C i ca 1,5 - 2 timer (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Sett kaken på et passende serveringsfat. Sikt over melis før servering.

Tips

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

Kaken er meget holdbar om den oppbevares kjølig og godt innpakket i plast. Den kan også fryses. Gi den eventuelt et nytt melisdryss rett før servering.
Konjakk kan byttes ut med appelsinjuice dersom du ønsker en alkoholfri kake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktkake-med-konjakk