Dansk formkake



Ingredienser

150 g smør
1,5 dl sukker
3 egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 små appelsiner
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til smørkrem.
Pisk inn eggene, ett om gangen.
Sikt mel og bakepulver og bland i. Skrell appelsinene og skjær dem opp i små biter.
Vend appelsinbitene i deigen sammen med hakket kokesjokolade.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 40-45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

"Dansk formkake" oppbevares innpakket i plast. Den blir faktisk bare bedre av å stå og modne i ett døgn.

Kaken er også fin å fryse.

Se også oppskrift på "Svensk kake", som ligner, men som lages med appelsinsaft og skall i stedet for appelsinbiter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dansk-formkake