Brennende eplekake



Ingredienser

4,5 dl hvetemel
1,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
200 g smør
1 egg

Fyll:
3 epler
2 ss vann
2 ss sukker
100 g mandler

Pensling:
1 egg

Oppå den stekte kaken:
melisdryss

Til flambering:
Brun rom (eller sprit med minst 40% alkoholinnhold)

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til deigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.

(Har du ikke food processor smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Bland deretter i de øvrige tørre ingrediensene. Ha til slutt i egget og kna deigen raskt sammen.)

Skrell eplene og del dem i skiver. Ha dem i en kjele med vann og sukker og kok dem en liten stund, slik at de blir møre. Hakk mandlene fint og bland sammen med de halvkokte epleskivene.

Del deigen i to deler. Kjevle ut den ene delen (se tips) og dekk bunn og et par cm oppover kanten på en rund, smurt form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel over mandeleplene. Kjevle ut resten av deigen og legg over kaken som et lokk. Trykk godt fast rundt kanten. Pensle over hele kaken med sammenpisket egg.

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 45 min.

Kaken tas forsiktig ut av formen og strøs med melis. Rett før servering overhelles kaken godt med varm rom (eller sprit) og så - TENN PÅ!

Good luck:-)

Tips

Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel for å kjevle ut deigen. En kjevlematte av plast er et godt hjelpemiddel (f.eks. fra Tupperware).

Kaken bør helst serveres varm eller i det minste lunken.

Jo mer rom du heller over kaken, jo bedre gjør det seg at du serverer kaken sammen med pisket krem ved siden av;-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brennende-eplekake