Eplekake med toscaglasur

Ingredienser



Eplekake:
300 g smør
200 g sukker
2 store egg
2 ts bakepulver
200 g hvetemel
3 epler

Toscaglasur:
50 g smør
50 g sukker
50 g mandler
1 ss hvetemel
1-2 ss melk

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker lyst og luftig. Pisk inn eggene. Sikt mel og bakepulver og bland inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Skrell eplene og del dem i skiver. Stikk eplene ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 25-30 min, til den kjennes fast på overflaten.

Lag imens toscaglasuren: Smelt smøret i en kjele og tilsett sukker, mel og hakkede mandler. Spe eventuelt med et par spiseskjeer melk hvis glasuren virker tykk.

Ta kaken ut av ovnen og fordel toscaglasuren over kaken. Stek videre ved 180°C midt i ovnen i ca 10 min til, slik at glasuren får gylden farge. Avkjøl kaken i formen før den forsiktig tas ut. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken smaker nydelig servert lunken med vaniljesaus eller iskrem.

"Eplekake med toscaglasur" er fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplekake-med-toscaglasur