



## 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>