Ambrosiakake

Ingredienser



150 g smør
3 egg
2 dl sukker
revet skall av 1 appelsin
3 dl hvetemel

Glasur:
2 dl melis
ca 2 ss friskpresset appelsinsaft

Pynt:
50 g apsikat

Fremgangsmåte

Smelt og avkjølt smøret.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i mel og revet appelsinskall. Rør i det smeltede smøret.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 30 min. Avkjøl kaken i formen. Ta den ut og fjern bakepapiret. Legg kaken på et passende fat.

Rør sammen melis og appelsinsaft til en passe tykk melisglasur. Smør glasuren over toppen av kaken og dryss over apsikat. Sett kaken i kjøleskapet til melisglasuren har stivnet.

Tips

Kaken er best nystekt, men holder seg et par dager om den pakkes godt inn i plast. Kaken kan fryses, men da helst uten melisglasuren. Fryses kaken med glasuren, risikerer du at den skaller av når du tiner kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ambrosiakake