Svensk Äppelkaka

Ingredienser



5 epler
1 dl brunt sukker
2 ts kanel
2 dl strøbrød
50 g mandelspon
75 g smør

Fremgangsmåte

Skrell og skjær epler i båter og bland med sukker og kanel. Ha blandingen i en smurt form (24 cm i diameter, se tips).

Strø over strøbrød og deretter mandelspon. Fordel over smør (bruk ostehøvel på kaldt smør eller del smøret opp i små klatter og fordel over kaken).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40 min. Serveres nystekt med vaniljesaus eller pisket krem.

Tips

Denne kaken ligner en smuldrepai og blir ikke fast nok i konsistensen til at du kan ta den stekte kaken ut av formen og over på et kakefat. Kaken på bildet har jeg stekt i en rund form (24 cm i diameter) som har glassbunn, som jeg har satt direkte på kakefatet (kjøpt i altmuligbutikken Nille). Du kan også sette bunnen på en vanlig springform på et kakefat, eller du kan steke kaken i en paiform eller lignende serveringsform.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/svensk-appelkaka