Skotsk fruktkake



Ingredienser

200 g cocktailbær
100 g dadler
100 g svisker
200 g valnøtter
3 dl whisky
175 g smør
250 g sukker
4 egg
1 ts bakepulver
0,5 ts muskat
350 g hvetemel

Fremgangsmåte

Del cocktailbær, dadler og svisker i biter. Grovhakk valnøttene. Bland dette med whisky og la stå og trekke i kjøleskapet over natten.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Bland i bakepulver, muskat og hvetemel. Rør deigen klumpfri. Ha så i frukt-/nøtteblandingen (inklusive eventuelle rester av whisky som ikke har trukket inn i frukten). Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen til slutt.

Hell røren i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter. Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 1,5 time. Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

Skulle du mot formodning ville ha en alkoholfri kake, kan du bytte ut whisky med appelsinjuice.

"Skotsk fruktkake" er meget holdbar om den pakkes godt inn i plast og oppbevares kjølig. Den er også fin å fryse.

- -

THE SELKIRK GRACE

"Some hae meat and canna eat,
And some wad eat that want it,
But we hae meat and we can eat,
And sae the Lord be thankit."

Berømt, skotsk mathyllest dedikert til nasjonalpoeten Robert Burns (1759-1796).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/skotsk-fruktkake