Påskens turkake med appelsiner, nøtter og sjokolade



Ingredienser

4 appelsiner
2 dl hasselnøtter
1 dl paranøtter
50 g apsikat
400 g mykt smør
6 dl sukker
7 egg
1,5 ts bakepulver
10 dl hvetemel
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Riv av det ytterste skallet på appelsinene med et grovt rivjern. Skrell vekk rester av appelsinskallet. Del appelsinene opp i båter som så skjæres opp i små biter. Ha appelsinbitene og skallet i en bolle. Hakk nøttene (dette går raskt i food processor). Bland nøttene og apsikat med appelsinene. La dette stå i kjøleskapet over natten.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i bakepulveret. Rør i halvparten av hvetemelet. Ha så i appelsin- og nøtteblandingen. Hakk kokesjokoladen fint (dette går raskt i food processor). Bland sjokoladen og resten av melet inn i deigen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm) med høye kanter. (Har du ikke liten langpanne med høye kanter, bruk en stor langpanne, se tips).

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 170°C i ca. 2 timer. Sjekk med kakenål ved slutten av steketiden om kaken er gjennomstekt og dekk den eventuelt over med aluminiumsfolie på slutten av steketiden dersom du synes kaken blir for mørk på toppen før den er ferdigstekt.

Avkjøl kaken i formen.

Når kaken er kald løftes den ut av formen. Skjær kaken opp i striper som er 6 - 7 cm brede og skjær disse igjen opp i ca 1 cm tykke skiver.

Tips

♥ Paranøtter gir god smak, men kan fint byttes ut med andre typer nøtter, for eksempel mandler eller flere hasselnøtter.

♥ Apsikat er syltet appelsinskall som fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Dersom du ikke har tid til å vente på at appelsin- og nøtteblandingen står i kjøleskapet over natten, går det også greit å droppe dette og bare lage kaken med en gang.

♥ Kaken trenger lang steketid fordi den blir høy og fordi deigen er fuktig på grunn av appelsinbitene.

♥ Dersom du ikke har liten langpanne med høye kanter, kan du steke kaken i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm). Kaken blir da en god del lavere, og trenger da omtrent halve steketiden (sjekk med kakenål og tilpass steketiden til din ovn). Dersom kaken stekes i stor langpanne, passer det best å dele den ferdigstekte kaken i firkanter.

♥ Kaken holder seg myk om den oppbevares i plast. Den er også kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/paskens-turkake-med-appelsiner-notter-og-sjokolade