Klementinkake (Clementine Cake)



Ingredienser

♥ 375 g klementiner (4-5 stk, se tips)
♥ 6 egg
♥ 225 g sukker
♥ 250 g mandler (se tips)
♥ 1 toppet ts bakepulver

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Legg klementinene i en kjele og fyll opp med kaldt vann så klementinene blir helt dekket. Kok opp og la så mandarinene småkoke i ca 2 timer. De skal da være helt bløte. Avkjøl klementinene såpass at du klarer å ta i dem. Skjær vekk stilk, del klementinene i to og fjern eventuelle stener. Ha så klementinene (med både skall og fruktkjøtt) i en food processor og kjør til du får en tykk mos.

Pisk opp eggene i en bolle med en stålvisp. Bland i sukker, malte mandler og bakepulver. Vend så i klementinmosen.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 50-60 min. Dekk til kaken med et stykke bakepapir etter ca 40 min steketid for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

Avkjøl kaken i formen før den tas ut av formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og flytt kaken over på et fat.

Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ 375 g klementiner tilsvarer som sagt 4-5 stykker, litt avhengig av størrelse. Det kan være greit å veie opp så du får eksakt mengde og helt riktig konsistens på kaken. Bruk helst økologiske klementiner hvis du får tak i - best å unngå sprøytemiddelet siden skallet også skal brukes i denne kaken.

♥ Det at man bruker klementinene i sin helhet inklusive skallet, gir en nokså markant sitrussmak. Det er derfor veldig godt med melisdryss for å unngå bitterhet i smaken. Server med pisket krem, gresk yoghurt eller crème fraîche og brunt sukkerdryss som nevnt innledningsvis.

♥ Jeg har brukt mandler som jeg har malt i food processor. Det gir litt grovmalte mandler i kaken. Det går også veldig bra å bruke finmalte mandler eller ferdigkjøpt mandelmel, og du unngår da nøttebiter i kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/klementinkake-clementine-cake