Fransk eplekake



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 100 g melis
♥ 1 egg

Eplefyll:
♥ 4 store epler (eller 5-6 mellomstore)
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 6-7 ss eplesyltetøy med biter

Pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss sukker
♥ 200 gram marsipan (eller ferdigkjøpt marsipanlokk)
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha mel, melis og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg skikkelig i det tørre. Tilsett egget og kjør deigen videre slik at deigen samler seg. (Har du ikke food processor, er det bare å bland mel og melis sammen i en bolle og smuldre smøret i det tørre med fingrene. Tilsett

sammenvispet egg og elt deigen raskt sammen.) Pakk deigen inn i plast og legg den i kjøleskapet til den er kald slik at den blir lettere å jobbe med.

Smør en springform som er 24 cm i diameter med smør og kle den med bakepapir i bunnen.

Kjevle deigen forsiktig ut på bakebordet som er drysset med melis (ikke bruk mel til utbakingen), og kle bunnen og 3-5 cm av kanten av kakeformen med deig.

Eplefyll:
Del eplene i terninger (du bestemmer selv om du vil skrelle eplebitene eller ikke) og legg eplebitene i formen så de kommer helt opp til kanten av deigen. Strø over sukker og kanel. Smør eplesyltetøyet over slik at hullene mellom eplebitene fylles med eplesyltetøyet og overflaten blir jevnere.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 1 time og 15 minutter (se tips).

Avkjøl den ferdigstekte kaken i romtemperatur og sett kaken så i kjøleskapet over natten (eller fryseren, se tips). Dagen etter tas kaken ut av formen og settes på et passende kakefat.

Pynting:
Pisk kremfløten og sukkeret til tykk, luftig fløtekrem. Hold av litt krem til pynt og smør resten av kremen utover kaken.

Kjevle ut marsipanen (eller bruk ferdigkjøpt marsipanlokk) og dekk kaken med marsipanlokket.

Dryss kanelsukker over marsipanlokket og pynt med sprøytet krem og marsipanroser.

La kaken stå i kjøleskapet frem til servering slik at den er helt kald når du skjærer i den.

Tips

♥ Når du skal kjevle ut deigen, er det lurt å strø litt ekstra melis på bakebordet. Det er bedre med melis til utbakingen, så blir ikke mørdeigen for hard.

♥ Jeg brukte all mørdeig til bunnen og kantene, men skulle du få litt mørdeig til overs etter å ha kledd formen, kan du kjevle ut deigrestene og legge tynne strimler oppå eplesyltetøyet før steking av kaken. Det trenger ikke se så pent ut, for kaken skal jo uansett dekkes med krem og marsipan senere.

♥ Det er viktig å steke kaken passe lenge. Den må steke lenge nok til at mørdeigen blir skikkelig stekt i midten, for det er ikke noe godt om bunnen er deigete. På den annen side må ikke kaken steke så lenge at mørdeigen blir brent. Jeg stekte min kake i mer enn 1 time, men ovner er jo forskjellige, så du må følge med på kaken din og tilpasse steketiden.

♥ Den ferdigstekte kaken må være helt kald før den dekkes med pisket krem. Det er lurt å la kaken stå i formen over natten, for da blir kaken fastere i konsistensen og blir lettere å flytte over på kakefat uten at den går i stykker. Hvis du ikke har tid til å la kaken stå i kjøleskapet over natten, kan du sette kaken i fryseren i noen timer.

♥ Hvis du vil lage kaken flere dager før servering, kan du fint fryse den stekte kaken. Ta den da ut av fryseren kvelden før serveringsdagen og la kaken tine på kakefatet i kjøleskapet over natten. Dagen etter kan du pynte kaken med krem og marsipan.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-eplekake