Orangies

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 3,5 dl sukker
♥ 2 ss revet appelsinskall
♥ 175 g smør
♥ 0,75 dl presset appelsinsaft
♥ 1,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 3,5 dl hvetemel

Glasur:
♥ 5 dl melis
♥ ca 3 ss presset appelsinsaft

Fremgangsmåte

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis).

Riv appelsinskallet fint (se tips) og bland i. Rør så i smeltet smør, presset appelsinsaft, vaniljeekstrakt og til slutt hvetemelet.

Fordel deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter. Avkjøl kaken i formen.

Rør sammen melis og appelsinsaft. Tilpass mengden appelsinsaft så du får passe tykk glasur, det kan godt hende at du trenger noe mer saft enn 3 spiseskjeer. Fordel glasuren over den kalde kaken i formen.

Sett formen så i kjøleskapet over natten.

Dagen etter er kaken stivnet i konsistensen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del den deretter opp i små firkanter med en skarp kniv.

Tips

♥ Når du river appelsinskall, er det viktig å kun få med det gule skallet. Det hvite under skallet gir bitter smak. Bruk helst økologiske appelsiner så du unngår sprøytemidler fra appelsinskallet.

♥ Det er viktig å ikke oversteke kaken. Den skal fortsatt være litt myk i konsistensen. Når kaken får avkjølt over natten, stivner den til og blir fastere.

♥ Det er viktig å la kaken avkjøles før du heller over appelsinglasuren, ellers trekker bare hele glasuren ned i kaken. Det er også viktig at den glaserte kaken får stå i kjøleskapet over natten før du tar kaken ut av formen. Da får den fastere konsistens og blir lett å løfte ut av formen og dele opp i firkanter. Lar du så kakestykkene ligge på kakefatet i romtemperatur en stund, blir de myke og deilige!

♥ Orangies er kjempefine å fryse og tiner raskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/orangies