Eplekake med hasselnøtter og marengs



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 4 egg
♥ 250 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 1,5 ts vaniljesukker

Eplefyll:
♥ 4 store epler
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ss sukker
♥ 75 g hasselnøtter

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen til luftig krem. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend dette inn i deigen.

Fordel deigen utover i en stor rund, smurt form som er 28 cm i diameter. Jeg brukte som sagt en ildfast form, men rund springform (28 cm i diameter) kan også brukes. Alternativt kan man bruke liten langpanne som er ca 20 x 30 cm.

Skrell eplene og del dem i båter som så skjæres i tynne skiver. Vend eplene i en blanding av kanel og sukker og stikk epleskivene tett i tett ned i deigen i et pent mønster. Strø over litt mer kanel og grovt hakkede hasselnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 190°C i 30 minutter (kaken skal kjennes fast på toppen, men vil ikke være gjennomstekt da).

Mens kaken steker, piskes eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs.

Ta kaken ut av ovnen etter at den har stekt i 30 minutter, og bre så marengsen over toppen av kaken.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og sted den videre i ca 10-15 minutter til. Marengsen skal bli lys gyllen på toppen og sjekk at kaken har blitt gjennomstekt i midten.

Server kaken gjerne varm og nystekt!

Tips

♥ Ikke dryss for mye sukker oppå eplene, for husk at marengslokket smaker nokså søtt, men bruk gjerne rikelig med kanel.

♥ Eplekaken smaker aller best samme dag den er laget. Står den lenger, vil marengsen kunne falle litt sammen og bli litt for bløt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-hasselnotter-og-marengs