Dynket appelsinkake



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 1 dl nøytral matolje
♥ 0,5 ts salt
♥ 3 dl gresk yoghurt (se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 2 ss finrevet appelsinskall (se tips)
♥ 0,5 dl presset appelsinsaft
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g hvetemel

Appelsinlake:
♥ 0,5 dl presset appelsinsaft
♥ 2 dl melis

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, olje, salt, gresk yoghurt og sukker. Rør inn fint revet appelsinskall og presset appelsinsaft. Bland deretter inn bakepulveret, vaniljeekstrakt og til slutt hvetemelet. Ikke rør mer enn nødvendig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt.

Fordel deigen i en smurt brødform som rommer 1 liter (ha gjerne bakepapir i bunnen av formen).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-50 minutter, til kaken er gyllen og gjennomstekt.

Mens kaken steker, lager du appelsinlaken ved å ha presset appelsinsaft og melis i en liten kjele. Varm opp blandingen og rør slik at melisen løser seg opp helt.

Når den ferdigstekte kaken er ute av ovnen, prikker du den godt med en tynn, skarp kniv mens den fortsatt er i formen. Lag mange, tynne, dype kutt slik at laken kan trekke godt inn i kaken. Så øser du appelsinlaken over den varme kaken med en spiseskje, litt og litt av gangen, til all appelsinlake har trukket inn i kaken. Kaken vil bli litt klissete og våt på toppen. Sett kaken i kjøleskapet i minst 3 timer og gjerne over natten før du tar den ut av formen. Da vil appelsinlaken ha trukket ytterligere inn i kaken.

Løsne kaken fra formen og sett den på et fat.

Sikt melis over før servering.

Tips

♥ Du trenger 2 store appelsiner for å få 2 ss finrevet appelsinskall. Bruk gjerne økologiske appelsiner hvis du får tak i. Hvis ikke, bør du vaske appelsinene godt for å unngå sprøytemidler. Riv bare det gule av skallet (det hvite under skallet gir litt bitter smak).

♥ Jeg bruker gresk yoghurt, som er ekstra tykk i konsistensen. Du kan alternativt bruke matyoghurt (som også er tykk i konsistensen), rømme eller crème fraîche.

♥ Det er viktig at du rører lite i deigen etter at du har tilsatt hvetemelet, ellers kan deigen bli seig. Jeg bruker ikke kjøkkenmaskin, kun en stålvisp (ballongvisp) eller slikkepott og slutter å røre så snart deigen er jevn og klumpfri.

♥ Hell appelsinlaken over varm kaken, helst rett etter at den er tatt ut av ovnen og du har rukket å stikke dype hullene i den. Laken kan gjerne også være varm. Dette gjør at laken trekker lettere inn i kaken.

♥ Kaken holder seg myk og god i flere dager dersom den pakkes inn i plast. Den er også fin å fryse! Gi den da et nytt melisdryss etter at den har tint og før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dynket-appelsinkake