Eplekake med karamelliserte epler



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 1 dl nøytral olje (se tips)
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel

Karamelliserte epler:
♥ 5 små epler (eller 4 store)
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss smør
♥ 3 ts kanel

Pynt:
♥ 1 ss perlesukker
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør og sukker sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland inn olje og fløte.

Sikt mel og bakepulver sammen og vend inn i deigen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen og glatt til overflaten.

Del eplene i båter (det er det samme om du skreller eplene eller ikke). Ha eplebitene i en stekepanne sammen med sukker, smør og kanel. Varm opp til eplebitene i noen minutter til de blir møre og karamelliserte. Legg eplebitene jevnt utover kaken. Fordel det som måtte være igjen av sukker-/smør-/kanelsausen i stekepannen over eplene. Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.

Avkjøl kaken en stund i formen (jeg lot kaken stå kaldt over natten) før den forsiktig tas ut og legges på et kakefat. Dryss over melis før servering.

Tips

♥ Bruk olje med nøytral smak når du baker, slik som rapsolje eller solsikkeolje. Ikke bruk soyaolje eller olivenolje.

♥ Eplekaken holder seg myk i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

♥ Server kaken gjerne sammen med vaniljeis.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-karamelliserte-epler