Appelsinkake i langpanne



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 250 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 11 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 dl presset appelsinsaft (se tips)
♥ revet skall av 2 appelsiner

Glasur:
♥ 6 dl melis
♥ ca 4 ss presset appelsinsaft

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Bland til slutt i appelsinsaften og fint revet appelsinskall. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasuren og smør glasuren over den kalde kaken. Pynt eventuelt med kakestrøssel eller gule geléhjerter som jeg har brukt her (men det er ikke nødvendig). La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ For å få myk og luftig kake, er det viktig å røre minst mulig i kakerøren etter at hvetemelet er tilsatt. Jeg blander bare forsiktig for hånd med en slikkepott og bruker ikke elektrisk mikser etter at jeg begynner å blande inn melet.

♥ Kaken får best smak om du bruker ferskpresset appelsinsaft, og da kan du også tilsette finrevet appelsinskall i deigen. Det er det jeg bruker, men hvis du vil gjøre det enklere, går det også greit å bruke appelsinjuice (og da droppe det finrevne appelsinskallet).

♥ Kaken er kjempefin å fryse, også med glasur.

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

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