Peach Cobbler (Amerikansk ferskendessert)



Ingredienser

Ferskenfyll:
♥ 10 fersken (se tips)
- -
♥ 2 dl sukker
♥ 1 ts kanel

Deig:
♥ 120 g smør
- -
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1,5 dl helmelk

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Start med å flå skinnet av ferskenene (hvis du bruker friske fersken):
Ha ferskenene i en stor kjele. Hell over kokende vann så det dekker frukten godt. La ferskenene ligge i det kokvarme vannet i 1 minutt. Hell deretter av det varme vannet og fyll opp kjelen med iskaldt vann.

Det tynne, ytre skallet på ferskenene skal nå sitte såpass løst at det lett kan gnis av. Jeg pleier å ta én og én av fersken opp av kjelen med det kalde vannet og gnir forsiktig av skallet under rennende kaldt vann. Skulle det bli noen biter av skall igjen

på ferskenene, er det bare å fjerne dette forsiktig med en kniv.

La de flådde ferskenene tørke av seg på et kjøkkenhånkle.

Ferskenfyll:
Del de flådde ferskenen i store båter (og fjern selvfølgelig stenene).

Ha ferskenbitene i en bolle. Hell over sukker og kanel og rør forsiktig rundt.

Deigen og steking av kaken:
Finn frem en ildfast form (ca. 24 x 24 cm). Det er ikke så nøye om formen er akkurat i den størrelsen og en form på størrelse med en liten langpanne (20 x 30 cm) kan også fint brukes.

Finn frem smøret og legg små smørklatter i bunnen av formen. Sett formen midt i ovnen ved 175°C til smøret smelter.

Bland mel, sukker og bakepulver i en boller. Tilsett melk og rør deigen raskt sammen med en sleiv eller spiseskje (ikke rør mer enn nødvendig, ellers blir deigen seig).

Når smøret har smeltet i formen, tas formen ut av ovnen og deigen fordeles over det smeltede smøret i klatter (smøret vil da straks legge seg delvis oppå deigen).

Ha deretter ferskenblandingen over deigen.

Sett formen tilbake midt i ovnen og stek kaken vd 175°C i ca. 40 minutter.

Den ferdige kaken skal ha fått en gyllen overflate og ferskenene vil ha lagt seg i bunnen av formen.

Serveres gjerne varm og nystekt sammen med vaniljeis.

Tips

♥ Bruker du friske fersken (som jeg anbefaler), bør du passe på at de er nokså faste slik at de tåler å bli flådd. Jeg brukte 10 fersken, men det spiller ikke så stor rolle om du bruker et par færre eller flere.

♥ Bruker du hermetiske fersken, bør du la dem renne godt av seg på kjøkkenpapir før du bruker dem slik at du ikke får med sukkerlaken.

♥ Ferskenfyllet vil være nokså rennende når kaken tas ut av ovnen. Dersom du liker kaken fastere, er det bare å lage den avkjøles i kjøleskapet i noen timer før servering.

♥ Peach Cobbler smaker aller best nylaget. Får du rester, kan de gjerne oppbevares i kjøleskapet til dagen etter. Varm gjerne opp formen litt i ovnen før servering, så smaker desserten som nylaget igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/peach-cobbler-amerikansk-ferskendessert