Italiensk eplekake med ricotta

Ingredienser



♥ 4 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 400 g ricotta (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 ts kanel
♥ 2 dl olivenolje (se tips)
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1 ss bakepulver
♥ 2 epler

Pynt:
♥ 2 epler
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og ricotta til en kremete masse. Tilsett vaniljeekstrakt, kanel og olivenolje og pisk dette inn. Sikt mel og bakepulver godt sammen og bland dette inn i deigen for hånd. Det skal bli en temmelig tykk deig. Rør så lite som mulig i deigen for å unngå at den blir seig.

Skrell og rens eplene. Skjær to epler opp i terninger og vend epleterningene forsiktig inn i deigen. Fordel deigen utover i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skjær de andre to eplene i skiver og legg epleskivene oppå deigen. Sikt over melis.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 1 time (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen). La kaken avkjøles i formen før den flyttes over på et fat. Gi kaken et nytt melisdryss rett før servering.

Tips

♥ Ricotta er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikker. 400 gram tilsvarer vanligvis 1,5 boks (men dette må du selvfølgelig sjekke).

♥ Jeg liker best å bruke en mild olivenolje i denne kaken (ikke extra virgin), men begge deler går greit.

♥ Sjekk at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar en ut av ovnen for å hindre at en synker sammen midten.

♥ Kaken er veldig fin å fryse.

♥ Server gjerne pisket krem, vaniljeis eller vaniljesaus som tilbehør til kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-eplekake-med-ricotta