Appelsinkake med ricotta



Ingredienser

♥ 3 appelsiner

Kakedeigen:
♥ 250 g smør
♥ 300 g sukker
♥ 6 egg
♥ 250 g ricotta
♥ 1 ss revet appelsinskall
♥ 350 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 dl appelsinjuice

Dynking:
♥ 1 dl appelsinjuice
♥ 1 dl sukker

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar formen: Finn frem en rund form (24 cm i diameter). Dekk den med bakepapir og smør den godt langs kanten. Rens appelsinene ved å fjerne skallet og skjære dem i skiver. Dekk bunnen av formen med appelsinskiver.

Pisk mykt smør og sukker lyst. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert. Rør inn ricotta og revet appelsinskall. Sikt mel og bakepulver og ha dette i

deigen sammen med appelsinjuice. Ha deigen over appelsinskivene i formen og jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 170 °C i ca. 1 time.

Kok appelsinjuice og sukker i et par minutter så sukkeret løser seg opp. Når kaken er ferdigstekt, prikkes den med en gaffel mens den fortsatt er i formen. Hell over appelsinlaken.

Sett kaken i kjøleskapet i et par timer, så appelsinlaken får trekke godt inn i kaken. Deretter løsnes kaken fra formen og legges opp ned på et kakefat slik at appelsinskivene vender opp.

Pynt med melisdryss før servering.

Tips

♥ Vær forsiktig når du drar bakepapiret av den ferdigstekte kaken. Hvis appelsinskivene løsner, er det bare å legge dem forsiktig på plass igjen.

♥ Melisdrysset smelter raskt på de fuktige appelsinskivene, så gi kaken et nytt melisdryss rett før servering så kaken ser fresh og delikat ut.

♥ Appelsinkaken er fin å fryse!

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

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