Last Minute Fruitcake (Enkel engelsk fruktkake)



Ingredienser

♥ 175 g dadler
♥ 150 g rosiner
♥ 75 g tørkede tranebær
♥ 2 ss whisky
♥ 2 dl cocktailbær (maraschino-smak, se tips)
♥ 125 g mandler, skåldede
♥ 150 g valnøtter
♥ 1 dl solsikkekjerner
♥ 100 g hvetemel
♥ 0,5 ts natron
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts salt
♥ 150 g sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Rens dadlene for stener og skjær dem i mindre biter. Ha bitene i en bolle og bland inn rosiner og tørkede tranebær. Rør inn whisky og la dette stå og trekke i 10 minutter.

Hell maraschino-laken av cocktailbærene og del cocktailbærene på midten.

Skåld mandlene og hakk dem grovt.

Ha cocktailbær, mandler, valnøtter og solsikkekjerner i bollen med den tørkede frukten og rør om.

Bland hvetemelet med natron, bakepulver, salt og sukker. Ha dette i bollen med den tørkede frukten og bland godt sammen.

Visp eggene lett sammen med vaniljeekstrakt og ha også dette i bollen. Vend rundt til du får en tykk deig.

Smør en liten brødform (som rommer 1 liter) og kle den med bakepapir. Ha deigen i formen og jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca. 1,5 time (se tips).

La kaken avkjøles i formen før den forsiktig hvelves ut. La kaken bli helt kald (gjerne i kjøleskapet over natten) før den skjæres i skiver. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Mandler skåldes ved å ha dem i en kjele med kokende vann i noen minutter. Når du ser at du lett kan klemme bort skallet, heller du av vannet og fjerner skallet på alle mandlene. La tørke på kjøkkenpapir i en halvtime før bruk.

♥ Cocktailbær med maraschino-smak får kjøpt på glass, og brukes ofte i drinker. Cocktailbærene frisker opp utseendet på kaken med sin kraftige rødfarge. Maraschino-laken som cocktailbærene ligger i skal ikke tilsettes i kakerøren, men maraschino-smaken vil likevel følge med i kaken når bærene tilsettes.

♥ Siden denne fruktkaken er såpass kompakt, trenger den nokså lang steketid på lav varme. Dekk over kaken med et stykke aluminiumsfolie eller bakepapir den siste halvtimen av steketiden for å unngå at kaken blir for mørk på toppen.

♥ Denne fruktkaken holder seg saftig i flere uker. Pakk den godt inn i plast og oppbevar kjølig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/last-minute-fruitcake-enkel-engelsk-fruktkake