Hvit kladdkake med epler og marsipan



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 2,5 dl hvetemel

Topping:
♥ 100 g ekte marsipan (se tips)
♥ 4 epler
♥ 1 ss kanel
♥ 50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, hvitt og brunt sukker raskt sammen med en ballongvisp (det er ikke meningen at du skal piske eggedosis). Vend inn det hvite sjokoladesmøret. Vend deretter inn hvetemelet.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Riv marsipanen på rivjern og fordel over deigen i formen. Skrell eplene og skjær dem i skiver. Legg epleskivene på kaken i et jevnt mønster (eplebitene skal altså legges oppå den revne marsipanen). Dryss over kanel og grovt hakkede

hasselnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 40 - 45 minutter (se tips).

La kaken avkjøles en stund i formen før du tar den ut og flytter over på et kakefat.

Server kaken gjerne sammen med en god vaniljeis.

Tips

♥ Bruk såkalt ekte marsipan (lilla rull fra Odense) som har minst 50 % mandelinnhold. Marsipan med lavere mandelinnhold (slik som vanlig figurmarsipan) smelter ved steking. Ekte marsipan har også langt bedre smak.

♥ Det er riktig at det ikke skal være bakepulver i denne kaken. Dette er en typisk kladdkake, som skal bli litt tung og fuktig i konsistensen, og ikke like luftig som en vanlig **Eplekake**. Se en samlig av ulike varianter av kladdkaker **HER**.

♥ Pass på steketiden på denne kaken. Kaken skal bli så vidt gjennomstekt, og ikke steke så lenge at den blir tørr. Kaken kan gjerne fortsatt være litt seig og fuktig i midten.

♥ Dersom du synes at kaken er for myk til å kunne tas ut av formen, hjelper det å la den stå i kjøleskapet i et par timer (eventuelt over natten) før du tar den ut av formen. Da blir kaken fastere og lett å flytte over på et fat uten at den går i stykker.

♥ Eplekaken holder seg saftig og god i flere dager. Oppbevar den kjølig og godt innpakket i plast. Du kan varme opp kaken igjen i noen minutter i stekeovnen rett før servering. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-kladdkake-med-epler-og-marsipan