Det søte liv...

Aprikos- og kirsebærkake



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 100 g sukker
♥ 1 sitron, revet skall
♥ 100 g smør
♥ 2 egg
♥ 2 ss gresk yoghurt
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Fruktfyll:
♥ 500 g friske aprikoser (ca. 10 stk, se tips)
♥ 300 g moreller (se tips)

Smuldredeig:
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 100 g smør

Pynt:
♥ 20 g mandelflak
♥ 2 ss perlesukker (se tips)
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Kakebunn:
Ha sukkeret i en bolle og tilsett fint revet sitronskall. Gni sitronskallet godt inn i sukkeret. Dette gjør at aromaen fra sitronskallet kommer ekstra godt frem i kaken.

Tilsett mykt, romtemperert smør og pisk dette til en smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til smørkremen blir skikkelig tykk og luftig.

Bland inn gresk yoghurt. Sikt hvetemel og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen med en slikkepott, så du får en jevn kakedeig.

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

Fruktfyll:
Skjær aprikosene over på midten og fjern stenene. Gjør det samme med morellene.

Legg halve aprikoser og moreller tett i tett på kakedeigen.

Smuldredeig:
Bland mel og sukker sammen i en food processor. Tilsett mykt smør og gjør dette sammen til en smuldrete, bløt deig. (Hvis du ikke har en food processor, kan du smuldre deigen sammen med fingrene i stedet.)

Klem deigen ut til flak som du legger over frukten. Det gjør ikke noe om deigen ikke dekker all frukten.

Dryss over mandelflak og perlesukker.

Steking og servering:
Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca. 1 time, til den er gjennomstekt og gyllen.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (se tips).

Ta kaken ut av formen og flytt den over på et kakefat. Sikt over melis.

Kaken er nydelig sammen med for eksempel vaniljeis, **vaniljesaus** eller søt **crème fraîche-krem**, som jeg har brukt her (lages lett ved å røre crème fraîche sammen med litt melis).

Tips

♥ Du bør bruke ferske aprikoser og moreller i denne kaken (fryst eller hermetisk frukt vil gjøre kaken for bløt og deigete). Aprikoser kan byttes ut med store båter fersken eller nektariner.

♥ Jeg har brukt perlesukker som holder seg hvitt gjennom steking (såkalt svensk perlesukker). Jeg har kjøpt dette i Sverige, men har også sett dette i norske butikker, blant annet hos Coop Mega.

♥ Tilpass steketiden. På grunn av fruktfyllet trenger kaken nokså lang steketid for å bli helt gjennomstekt. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes at den begynner å bli for mørk på toppen før den er gjennomstekt.

♥ Kaken bør avkjøles til den er helt kald før den tas ut av formen. Jeg lar helst kaken stå i kjøleskapet til dagen etter (pakk den da godt inn i plast så den ikke blir tørr). Når kaken er helt kald, vil den stivne og bli fastere, og dermed lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken kan oppbevares i kjøleskapet innpakket i plast, men smaker best dersom den serveres romtemperert, så ta den ut av kjøleskapet ca. en halvtime før servering. Kaken er aller best fersk, men kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/aprikos-og-kirsebaerkake