Eplekake i langpanne med kokostosca



Ingredienser

Eplekake:
♥ 5 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 250 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 1 ss bakepulver
♥ 8 dl hvetemel
♥ 250 g epleterninger (se tips)
♥ 2 ss kanel

Kokostosca:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 dl sukker
♥ 2 dl lys sirup
♥ 150 g smør
♥ 400 g kokos

Fremgangsmåte

Eplekake:
Pisk egg og sukker til lys og tykk eggedosis.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett melken.

Sikt vaniljesukker og bakepulver sammen med halvparten av hvetemelet. Vend dette i eggedosisen. Rør deretter inn smørmelken.

Vend så forsiktig inn resten av hvetemelet med en slikkepott (ikke rør mer i deigen enn nødvendig, se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm) og jevn til overflaten.

Fordel over epleterningene (se tips) og dryss deretter over kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

Kokostosca:
Lag kokostosca mens kaken steker: Ha fløte, sukker, sirup og smør i en middels stor kjele. Varm opp til smøret har smeltet. Vend så inn kokos.

Gi blandingen et raskt oppkok mens du rører hele tiden, slik at kokosen ikke setter seg i bunnen av kjelen og blir brent. La den deretter småkoke i 5 minutter mens du fortsetter å røre hele tiden, til glasuren får en gyllenbrun farge. Ta kjelen av platen.

Når kaken har stekt 30 minutter, tas den ut av ovnen og avkjøles i noen minutter.

Fordel så kokosblandingen jevnt over kaken og stryk den forsiktig utover.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 180°C i ca. 15 minutter til.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles helt før du skjærer den i firkanter.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig etter at du har tilsatt melet, så sikrer du at kaken blir lett og luftig.

♥ Den observante vil kanskje legge merke til at det er 1 dl melk i denne oppskriften, mens det er 2 dl melk i oppskriften på **Solbærkake med kokostosca**. Det er bevisst. Deigen bør nemlig være litt tykkere her for å tåle vekten av epleterningene, som er litt tyngre enn solbær.

♥ 250 gram epleterninger (skrelt og renset) tilsvarer ca. 3 store epler. Det gjør ikke noe om du bruker litt mer enn 250 gram. Bruk som sagt helst litt syrlige epler (for eksempel Granny Smith), som balanseres godt av den søte kokosglasuren.

♥ Eplekakestykkene holder seg myke i flere dager dersom oppbevares i plast. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-i-langpanne-med-kokostosca