Appelsinkake i langpanne med toscaglasur



Ingredienser

Appelsinkake:
♥ 4 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 2 appelsiner (revet skall og presset saft)
♥ 300 g smør
♥ 8 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 dl melk

Toscaglasur:
♥ 150 g smør
♥ 1 dl lys sirup
♥ 1 dl sukker
♥ 0,5 dl hvetemel
♥ 0,5 dl melk
♥ 350 g mandler

Fremgangsmåte

Appelsinkake:
Ha egg, hvitt sukker og brunt sukker i en bolle. Pisk dette til du får en tykk og luftig eggedosis.

Riv skallet av appelsinene fint og press ut saften. Rør finrevet appelsinskall og presset appelsinsaft inn i eggedosisen.

Smelt smøret og bland det inn i eggedosisen.

Sikt hvetemel og bakepulver godt sammen, og vend det inn i eggedosisen.

Bland til slutt i melken. Rør til deigen blir jevn og klumpfri, men ikke lenger (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter.

Toscaglasur:
Finn frem ingrediensene til toscaglasuren. Ha smør, sirup og sukker i en kjele og la dette smelte. Rør inn hvetemel og melk. Gi blandingen et oppkok mens du rører i den. Ta kjelen av platen.

Hakk mandlene grovt (dette kan gjerne gjøres i en food processor) og rør inn i glasuren.

Ta kaken ut av ovnen når den har stekt i 15 minutter. Den vil ikke være gjennomstekt, men skal ha fått en fast overflate. Fordel forsiktig toscaglasuren over kaken.

Sett kaken straks tilbake midt i ovnen og la den steke videre ved 200°C i ca. 10 minutter (og nå skal den være gjennomstekt).

Avkjøl kaken i langpannen, før den løftes ut og skjæres i firkanter.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i kakedeigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå at deigen blir seig, hvilket gir tung og kompakt kake.

♥ I stedet for hakkede mandler kan du bruke ferdigkjøpte mandelflak i toscaglasuren.

♥ Det er viktig at kaken avkjøles helt i formen slik at toscaglasuren stivner før du tar kakestykkene ut av langpannen. Det er lurere å løfte kakestykkene ut med en stekespade enn å hvelve kaken ut av langpannen, slik at toscaglasuren ikke løsner og faller av kaken.

♥ For flere varianter av kaker med toscaglasur, se **HER**. Se også oppskrift på **Appelsinkake i langpanne** og andre varianter av appelsinkaker **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/appelsinkake-i-langpanne-med-toscaglasur