Usynlig eplekake (Gâteau Invisible)



Ingredienser

♥ 4 store, grønne epler (ca. 550 g epleskiver, se tips)
♥ 3 egg
♥ 1,5 dl helmelk
♥ 50 g smør, smeltet
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 150 g hvetemel

Pynt:
♥ 1 ss melis

Servering:
♥ vaniljeis
♥ karamellsaus (ferdigkjøpt eller hjemmelaget)

Fremgangsmåte

Finn frem eplene og en mandolin (se tips). Skrell eplene og skjær dem i båter. Bruk deretter mandolinen til å høvle eplebåtene i helt tynne skiver (ca. 2 mm tykkelse).

Visp raskt sammen ingrediensene til kakerøren. Den skal bli nokså tynn i konsistensen.

Bland epleskivene med kakerøren. Bruk en slikkepott og eventuelt hendene for å sikre at alle epleskivene blir dekket med deig.

Kle en liten brødform som rommer 1 liter med bakepapir. Fyll formen med epledeigen. Pass på at det ikke oppstår luftlommer i kaken (se tips). Legg noen pene epleskiver på toppen og vend om slik at også disse får deig på seg.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 1 time. Det er normalt at kaken puffer litt opp under stekingen, og deretter synker sammen igjen ved avkjøling.

La kaken avkjøles til den er helt kald, og helst i kjøleskapet over natten.

Løsne kaken fra formen og flytt den forsiktig over på et kakefat. Sikt over melis.

Server eplekaken i tykke skiver, gjerne sammen med vaniljeis og karamellsaus.

Tips

♥ Bruk helst store, faste og litt syrlige epler til denne kaken. Jeg brukte her grønne Granny Smith-epler. Det går også fint å bruke Pink Lady eller syrlige, norske epler. Antall epler vil variere alt ettersom hvor store de er (jeg brukte her 550 g epleskiver).

♥ For å lage denne kaken bør du helst ha en mandolin siden epleskivene ikke skal være tykkere enn 2mm. Hvis du ikke har en mandolin, kan du prøve å skjære tynne epleskiver med en skarp kniv, men da må du prøve å skjære eplebåtene i virkelig tynne skiver, ellers vil ikke denne kaken bli som den skal være. Mandolin fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker (sjekk at mandolinen går an å stille inn med hensyn til tykkelsen på skivene). Pass på at du ikke skjærer deg når du bruker mandolinen!

♥ Husk at epleskivene blir brune hvis de ligger for lenge. Du kan gjerne vispe kakerøren sammen først slik at du kan vende epleskivene inn i kakerøren straks de er ferdighøvlede. Du kan alternativt legge epleskivene i en bolle med kaldt vann og litt sitronsaft i for å hindre misfarging.

♥ Når du skal fylle epledeigen i formen, er det viktig at du ikke får hulrom mellom eplene, for det vil gi "hull" i kaken. Det kan faktisk være lurt å bruke hendene (selv om det blir klissete □) og først legge epledeigen i et lag i formen og passe på at hele bunnen blir jevnt dekket. Deretter fylle på med mer av epledeigen, men litt av gangen.

♥ Eplekaken oppbevares i kjøleskapet og serveres kald.

♥ Se også oppskrift på **Eplekake fra Normandie** og **Tarte Tatin**, som er en annen verdensberømt, fransk eplekake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/usynlig-eplekake-gateau-invisible