

MAHINS YNDLINGSKAGE



APPELSINBLOMSTKAGE MED VANILJECREME OG BRÆNDTE FIGNER

INGREDIENSER

KAGEDEJ

4 æg (stuetemperatur). Blommer separeret fra hvider.

300 gr. sukker

1,5 tsk. vaniljeekstrakt

2 tsk. appelsinblomstvand

Fintrevet skal af 2 appelsiner

100 gr. vegetabilsk olie

125 gr. smør (stuetemperatur)

250 gr. hvedemel

50 gr. mandelmel

2 tsk. bagepulver

1 dl. saft fra appelsin

VANILJECREME

100 gr. smør

100 gr. neutral flødeost (f.eks. Philadelphia Original)

200 gr. flormelis

1 tsk. vaniljeekstrakt

Fintrevet skal af en halv appelsin

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 180 grader og klargør en 24 cm kageform med smør.

Brug fingerspidserne til at arbejde appelsinskallen ind i sukkeret, indtil det er duftende og har fået en gul /orange farve.

Pisk æggeblommer, sukker med appelsinskal, vaniljeekstrakt og appelsinblomstvand ved middelhøj hastighed i 2-3 min. indtil lysegul og luftig.

Tilsæt olie og smør og bland godt.

Vendt forsigtigt hvedemel, mandelmel og bagepulver i dejen.

Tilsæt herefter appelsinsaft.

I en separat skål piskes æggehviderne ved middelhøj hastighed i 2-4 minutter, indtil de danner toppe.

Fold forsigtigt æggehviderne i dejen.

Hæld dejen i kageformen og bag den i ca. 50-60 minutter.

Hvis toppen af kagen bruner for hurtigt, kan overfladen dækkes med folie.

Afkøl og pensl kagen med lidt ekstra appelsinblomstvand inden den er helt afkølet.

Pisk alle ingredienserne til smørcreme i en skål ved middelhøj hastighed. Brug ca. halvdelen af smørcremen til at dække den afkølede kages overflade. Resten af cremen puttes i sprøjtepose og bruges til at lave små, dekorative toppe ovenpå kagen.

Til slut pyntes kagen med brændte figner.



EN LILLE BID AF KAGEN

كيك محبوب من BIOGRAFPREMIERE 19. DECEMBER

PERLA CAMERA FILM

