

Appelsinkage med is

mandag 18. november 2013

Ingredienser

150 gram smør
3 dl sukker
1 tsk. vanillesukker
3 mellemstore æg
2 dl. Cheasy fraiche 9 %
Saft og reven appelsinskal af en
økologisk appelsin
200 gram finthakkede mandler
2 dl. hvedemel
2 tsk. bagepulver
2-3 appelsiner
1-2 spsk. rørsukker

**Der er til 10-12 personer i denne
portion**

Fremgangsmåde.

Tænd ovnen og sæt temperaturen til 175 grader Celsius

Rør smør, sukker og vanillesukker godt sammen.

Rør æggene i et ad gangen.

Tilsæt Cheasy fraiche, appelsinsaft, appelsinskal og mandler.

Sigt mel og bagepulver i dejen og vend det hurtigt sammen.

Fordel dejen i en smurt springform og bag kagen i 30 minutter ved 175 grader Celsius.

Skræl appelsinerne og del dem i fileter, skær hinden af fileterne.

Læg hurtigt appelsinfileterne oven på kagen, drys med rørsukker og bag kagen i endnu 15 minutter.

Mærk efter med en strikkepind om kagen er bagt.

Tips: Kagen er saftig og svampet og holder sig frisk længe. Den smager ekstra godt med lidt flødeskum eller en kugle is til.