



Appelsinkake

Påsken er tid for hyggelige stunder sammen med kjente og kjære. Hvorfor ikke bake sammen, eller servere en kriminelt god appelsinkake denne påsken? Saftig og frisk på smak

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Kake

- ① Pisk smør og melis hvitt med en kjøkkenmaskin
- ② Ha i ett egg om gangen, revet skall av 1 appelsin, bakepulver og mel vekselvis med melk/appelsinsaft og rør til du har en jevn kakerøre
- ③ Fordel røren i en liten langpanne på ca. 20x25 cm og stek midt i ovnen ved 170°C i 40-45 min (avhengig av ovn)
- ④ Pynt kaken med ostekrem

Ostekrem

- ⑤ Pisk alle ingredienser sammen til kremen er lett og luftig
- ⑥ Fordel krem over avkjølt kake og del opp i 12 «ruter» (perfekt til påsketuren)



Som et alternativ til ostekrem kan du pynte kaken med melisglasur rørt sammen med appelsinjuice

Ingredienser

Kake

- 150 g smør eller margarin
- 300 g melis eller sukker
- 3 stk egg
- 300 g **Møllerens Speltmel siktet**
- 2 dl melk eller saften fra en presset appelsin
- 2 ts bakepulver
- revet skall av 1 appelsin

Ostekrem

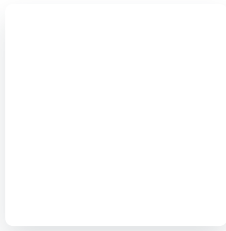
- 200 g kremost (ikke lett)
- 100 g smør
- 300 g melis
- revet skall av 1 appelsin

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Speltmel
siktet

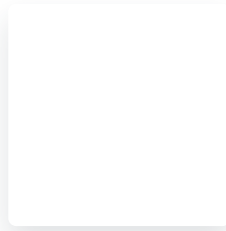
Lignende oppskrifter



Ostekake
med nøtte-
og
sjokoladeb
unn

🕒 OVER 60

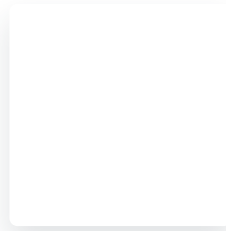
👩‍🍳 MIDDELS



Suksessa
ke

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Kardemo
mmekake
med
mandelfyll
, appelsin
og krem

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS