

Fikonkaka med portvin

10 port.

Ingredienser:

Fikonkaka
10 st fikontorkade
1 dl portvin eller madeira
150 gram smör rumsvarmt
2,5 dl råsocker
3 st ägg
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 st citron rivet skal
Topping
25 gram smör
250 gram kesella
1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 st apelsin rivet skal
Garnering
fikon torkade
apelsin
kumquats
kanelstänger

Gör så här:

Fikonkaka
Finhacka fikonen och lägg dem i en skål. Hetta upp vinet och håll det över. Låt dra någon timme.
Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en ugnssäker form med löstagbar kant som mäter 24 centimeter i diameter.
Vispa smör och socker poröst. Rör i äggen, ett i taget. Blanda mjöl, bakpulver och kanel och rör ner i smeten. Blanda citronskal och fikon.
Häll över smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 40-45 minuter. Känn med en provsticka att den är genomgräddad. Låt svalna.
Topping
Smält smöret och låt det svalna. Rör ner kesellan, florsocker, vaniljsocker och apelsinskal. Ställ krämen på kylen. Bred krämen över den kalla kakan och förvara den i kylen.
Garnera gärna med torkade fikon, apelsiner, kumquat och sönderbrutna kanelstänger.



Fikonkaka med portvin

10 port.

Ingredienser:

Fikonkaka
10 st fikontorkade
1 dl portvin eller madeira
150 gram smör rumsvarmt
2,5 dl råsocker
3 st ägg
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 st citron rivet skal
Topping
25 gram smör
250 gram kesella
1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 st apelsin rivet skal
Garnering
fikon torkade
apelsin
kumquats
kanelstänger

Gör så här:

Fikonkaka
Finhacka fikonen och lägg dem i en skål. Hetta upp vinet och håll det över. Låt dra någon timme.
Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en ugnssäker form med löstagbar kant som mäter 24 centimeter i diameter.
Vispa smör och socker poröst. Rör i äggen, ett i taget. Blanda mjöl, bakpulver och kanel och rör ner i smeten. Blanda citronskal och fikon.
Häll över smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 40-45 minuter. Känn med en provsticka att den är genomgräddad. Låt svalna.
Topping
Smält smöret och låt det svalna. Rör ner kesellan, florsocker, vaniljsocker och apelsinskal. Ställ krämen på kylen. Bred krämen över den kalla kakan och förvara den i kylen.
Garnera gärna med torkade fikon, apelsiner, kumquat och sönderbrutna kanelstänger.



Fikonkaka med portvin

10 port.

Ingredienser:

Fikonkaka
10 st fikontorkade
1 dl portvin eller madeira
150 gram smör rumsvarmt
2,5 dl råsocker
3 st ägg
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 st citron rivet skal
Topping
25 gram smör
250 gram kesella
1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 st apelsin rivet skal
Garnering
fikon torkade
apelsin
kumquats
kanelstänger

Gör så här:

Fikonkaka
Finhacka fikonen och lägg dem i en skål. Hetta upp vinet och håll det över. Låt dra någon timme.
Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en ugnssäker form med löstagbar kant som mäter 24 centimeter i diameter.
Vispa smör och socker poröst. Rör i äggen, ett i taget. Blanda mjöl, bakpulver och kanel och rör ner i smeten. Blanda citronskal och fikon.
Häll över smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 40-45 minuter. Känn med en provsticka att den är genomgräddad. Låt svalna.
Topping
Smält smöret och låt det svalna. Rör ner kesellan, florsocker, vaniljsocker och apelsinskal. Ställ krämen på kylen. Bred krämen över den kalla kakan och förvara den i kylen.
Garnera gärna med torkade fikon, apelsiner, kumquat och sönderbrutna kanelstänger.



10 port.

Ingredienser:

Fikonkaka
10 st fikontorkade
1 dl portvin eller madeira
150 gram smör rumsvarmt
2,5 dl råsocker
3 st ägg
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk kanel
1 st citron rivet skal
Topping
25 gram smör
250 gram kesella
1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 st apelsin rivet skal
Garnering
fikon torkade
apelsin
kumquats
kanelstänger

Gör så här:

Fikonkaka
Finhacka fikonen och lägg dem i en skål. Hetta upp vinet och håll det över. Låt dra någon timme.
Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en ugnssäker form med löstagbar kant som mäter 24 centimeter i diameter.
Vispa smör och socker poröst. Rör i äggen, ett i taget. Blanda mjöl, bakpulver och kanel och rör ner i smeten. Blanda citronskal och fikon.
Häll över smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 40-45 minuter. Känn med en provsticka att den är genomgräddad. Låt svalna.
Topping
Smält smöret och låt det svalna. Rör ner kesellan, florsocker, vaniljsocker och apelsinskal. Ställ krämen på kylen. Bred krämen över den kalla kakan och förvara den i kylen.
Garnera gärna med torkade fikon, apelsiner, kumquat och sönderbrutna kanelstänger.

