

Blodapelsinkaka



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Blodapelsinkaka

10 bitar.

Ingredienser:

2-3 st blodapelsiner
4 msk råsocker
1 tsk mald kanel

Smet:

100g rumsvarmt smör
2 dl råsocker
1 dl mörk sirap
3 ägg
4 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 msk malda
pepparkakskryddor
2,5 dl tjock yoghurt, typ
grekisk
1st blodapelsin, skalad
och skivad i filéer

Garnering:

strimlat apelsinskal

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader.

Skär bort skalet på apelsinerna och skär dem i skivor (vill du ha kvar skalet så tvätta frukten noga först). Klipp ut ett tunt ark av ett bakplåtspapper. Smörj det med smör och lägg det i botten och en bit upp på kanten i en form med löstagbara kanter. Smöra även insidan av formens kanter. Strö råsocker och kanel i ett jämnt lager i botten av formen och fördela apelsinskivorna ovanpå.

Vispa ihop smör och råsocker fluffigt. Tillsätt sirap och rör i äggen, ett i taget. Blanda de torra ingredienserna. Rör försiktigt ner dem med yoghurten i smörblandningen till en jämn smet. Håll smeten i formen. Putta ner apelsinfiléerna lite runt om i kakan.

Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 1 timme.

Ta ut kakan och låt svalna. Vänd den på en tallrik så botten kommer överst. Garnera med strimlat apelsinskal.