

# Blodapelsinkaka

10 port.

## Ingredienser:

2-3 st blodapelsin  
4 msk råsocker  
1 tsk kanel mald  
Smet  
100 gram smör rumsvarmt  
2 dl råsocker  
1 dl mörk sirap  
3 st ägg  
4,5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 msk pepparkakskryddor  
malda  
2,5 dl tjock yoghurt grekisk  
1st blodapelsin, skalad och  
skivad i filéer  
Garnering  
1 apelsin skalet, strimlat

## 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. Häll 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.



# Blodapelsinkaka

10 port.

## Ingredienser:

2-3 st blodapelsin  
4 msk råsocker  
1 tsk kanel mald  
Smet  
100 gram smör rumsvarmt  
2 dl råsocker  
1 dl mörk sirap  
3 st ägg  
4,5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 msk pepparkakskryddor  
malda  
2,5 dl tjock yoghurt grekisk  
1st blodapelsin, skalad och  
skivad i filéer  
Garnering  
1 apelsin skalet, strimlat

## 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. Häll 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.



# Blodapelsinkaka

10 port.

## Ingredienser:

2-3 st blodapelsin  
4 msk råsocker  
1 tsk kanel mald  
Smet  
100 gram smör rumsvarmt  
2 dl råsocker  
1 dl mörk sirap  
3 st ägg  
4,5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 msk pepparkakskryddor  
malda  
2,5 dl tjock yoghurt grekisk  
1st blodapelsin, skalad och  
skivad i filéer  
Garnering  
1 apelsin skalet, strimlat

## 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. Häll 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.



# Blodapelsinkaka

10 port.

## Ingredienser:

2-3 st blodapelsin  
4 msk råsocker  
1 tsk kanel mald  
Smet  
100 gram smör rumsvarmt  
2 dl råsocker  
1 dl mörk sirap  
3 st ägg  
4,5 dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver  
2 msk pepparkakskryddor  
malda  
2,5 dl tjock yoghurt grekisk  
1st blodapelsin, skalad och  
skivad i filéer  
Garnering  
1 apelsin skalet, strimlat

## 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. Häll 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.

