



## Eplekake med rømme

### Ingredienser

3 egg  
3 dl sukker  
3 dl lettrømme  
4 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
3 ts vaniljesukker

### Pynt:

4 store epler  
2 ts kanel  
3 ss perlesukker



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen (bruk stålvisp). Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Hell deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell eplene og del dem i båter. Skjær båtene i skiver og stikk dem inn i deigen i et pent sirkelmønster. Strø over kanel og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 60 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken holder seg godt innpakket i plast i kjøleskapet.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-romme>