



## Telegrafkake

### Ingredienser

250 g smør  
6 egg  
6 dl sukker  
11 dl hvetemel  
4 ts bakepulver  
2 dl melk  
1 dl appelsinjuice

### Glasur:

6 dl melis  
ca 3-4 ss appelsinjuice



### Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselvis med smør, melk og appelsinjuice. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melisglasuren og smør over den kalde kaken. La kaken stå til glasuren har stivnet. Del kaken i passe store firkanter.

### Tips

Du kan bruke både ferskpresset saft fra appelsin eller vanlig appelsinjuice fra kartong. Husk å sile vekk fruktkjøtt før du lager glasuren.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/telegrafkake>