



## Juicekake

### Ingredienser

4 egg  
5 dl sukker  
300 g smør  
3 dl appelsinjuice  
8 ts vaniljesukker  
5 ts bakepulver  
7 dl hvetemel

### Glasur:

300 g melis  
3 ts vaniljesukker  
6 ss smeltet smør  
6 ss appelsinjuice

### Pynt:

gult kakestrøssel

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele og bland med juicen. Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver. Ha det tørre i eggedosisen vekselvis med smørblendingen. Rør deigen jevn.

Hell deigen i en stor, bakepapkledde langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.



Bland sammen alle ingrediensene til glasuren og smør den over den kalde kaken. Del kaken opp i firkanter. Pynt hvert kakestykke eventuelt med litt gult kakestrøssel.

### **Tips**

Kakestrøsselet på bildet er kjøpt på Nille. Du kan også bruke appelsinstrøssel fra Freia.

Kaken er kjempefin å fryse!

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

---

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