



## Eplekake med mandler

### Ingredienser

150 g smør  
75 g melis  
3 eggeplommer  
2 eggehviter  
150 g sukker  
150 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
150 g mandler

### Pynt:

3 store epler  
50 g mandler  
2 ss sukker  
1 ss kanel

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til det er hvitt. Pisk inn eggeplommene. Pisk eggehvitene til stivt skum. Tilsett sukkeret og pisk videre til tykk marengs. Vend marengsmassen inn i smørkremen. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen. Bland til slutt i fint hakkede mandler (det går raskt å hakke mandlene dersom du har food processor med hakkekniv).

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Rens eplene og del dem i skiver. Legg skivene på kaken. Dryss over grovt hakkede mandler, sukker og kanel.



Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 20 min, til den er gjennomstekt (se tips).

### Tips

Tilpass steketiden til din ovn. Hos meg trengte denne kaken lang tid for å bli helt gjennomstekt i midten, men dette vil kunne variere. Det kan være lurt å begynne å sjekke med kakenål etter ca. 45 minutter steketid.

Eplekaken kan fryses.

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

---

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