

Opskrift
Sisse Sejr

Sisses Forrygende frugtkage



BAG
FOR
BørneTelefonen



Opskrift fra
Sisse Sejr

Antal: Ca. 12 gode stykker

Ingredienser

Forrygende frugtkage

3-4 nektariner
200 g blødt smør
3 æg
250 g melis
2 spsk. rørsukker
1 vaniljestang
150 g hvedemel
1 citron - skal OG saft
1,5 tsk bagepulver

Tilbehør

Flødeskum, creme fraiche 18%
eller vaniljeis

Fremgangsmåde

1. Rør smør og næsten alt (gem en spsk.) sukker sammen med en elpisker.
2. Når det er godt mixet tilsætter du et æg ad gangen, mens du pisker det færdigt.
3. Flæk vaniljestangen med en skarp kniv, fold den ud og skrab kornene ud, bland vaniljekorn og det resterende sukker med kniven og hæld det hele i dejen, sammen med revet citronskal.
4. Bland mel og bagepulver i en skål og si det derefter i dejen, mens du pisker.
5. Til sidst presser du citronen og hælder saften i kagen. Rør godt rundt og hæld hele kagen i en bageform på ca. 23-24 cm. foret med bagepapir.
6. Vask nektarinerne, fjern deres sten ved at flække dem som avokadoer, og skær så stenfrugterne i både. Læg dem ovenpå kagen, så det dækker og drys evt. lidt rørsukker.
7. Bag i ca. 55 minutter på 190 grader. Kagen skal være lysebrun og der må ikke komme dej med, hvis du stikker en spisepind i midten af den
8. Server med flødeskum, vaniljeis eller creme fraiche 18%.