

Appelsinfrisk drømmekage

Ingredienser:

250 g hvedemel
250 g smør eller margarine
250 g sukker
3 æg
1 tsk. bagepulver
revet skal af 2 appelsiner

Pynt:

Saft af 2 appelsiner og 1 citron
ca. 100 g sukker
50 g hakkede hasselnødder
25 g margarine
2 spsk. sukker

Fremgangsmåde:

Fedtstoffet blødgøres og røres med sukkeret
Æggene tilsættes – et ad gangen
Hvedemel og bagepulver sigtes og blandes
De revne appelsinskaller tilsættes
Det hele røres til en ensartet dej

En springform på ca. 24 cm smøres med de 25 g margarine.

De hakkede nøddekerner og 2 spsk. sukker strøes i bunden, og dejen hældes i og fordeles.

Bages ved 175 grader på nederste rille i ca. 50 min.

Kagen vendes ud på en bagerist.

Saften fra appelsinerne og citronen koges sammen med ca. 100 g sukker og hældes langsomt over kagen, mens den er lunken

Kagen kan også serveres som dessert

Kagen skæres i skiver og dryppes med den kogte, afkølede appelsinsaft, og der lægges en skive vaniljeis ovenpå.

Resten af appelsinsaften fordeles over isen.

Ovnen skal have den rette temperatur fra starten.