

Appelsinkage ORANGE CAKE

INGREDIENSER (10 personer)

2 usprøjtede appelsiner
250g mandler
6 æg
250g sukker
1 spsk orangeblomstvand (*valgfrit*)
1 tsk bagepulver
2 spsk fintrevet tørrede brødkrummer eller rasp

Serveres med:

2 dl yoghurt (gerne let drænet)
1/2 dl flydende honning

FREMGANGSMÅDE

Vask appelsinerne og kog dem hele i halvanden time, eller indtil de er meget bløde. Forvarm ovnen til 190°C. Skold, smut og hak mandlerne groft. Pisk æggene med sukkeret og tilsæt derefter orangeblomstvand og de grofthakkede mandler. Sigt bagepulver, tilsæt brødkrummerne og rør godt rundt. Skær appelsinerne i kvarter og fjern kernerne. Kom dem i en foodprocessor eller blender og blend dem til puré. Bland puréen grundigt sammen med mandeldej, og hæld den i en ca. 23 cm. springform (smurt, medmindre du bruger stiptet). Bag kagen i ovnen i ca. 1 time. Lad kagen køle af i formen før den vendes ud. Nyd kagen med yoghurt, flydende honning og gerne en appelsinsalat på siden.

INGREDIENTS (serves 10)

2 organic, untreated oranges
250 g almonds
6 eggs
250 g sugar
1 tbsp orange blossom water (*optional*)
1 tsp baking powder
2 tbsp finely grated dried breadcrumbs

Serve with:

2 dl yoghurt, preferably lightly drained
1/2 dl liquid honey

INSTRUCTIONS

Wash the oranges and boil them whole for an hour and a half or until they are very soft. Preheat the oven to 190°C. Blanch, peel and chop the almonds coarsely. Whisk together the eggs and sugar, then add the coarsely chopped almonds and the orange blossom water, if using. Sift in the baking powder and add the breadcrumbs. Stir well. Cut the oranges into quarters, removing the seeds, and mix them in a food processor or a blender until smooth. Stir the purée into the almond dough. Put the mixture into a greased springform with a diameter of approx. 23 cm. Bake for about 1 hour. Allow the cake to cool before taking it out. Enjoy the cake with yoghurt and liquid honey. An orange salad is also a lovely accompaniment.