

Aprikoskake med appelsin og hvit sjokolade



Jeg innser at jeg drar på årene. Små ting avslører meg. Jeg baker aprikoskake. Jeg er mer opptatt av været. Jeg snakker til meg selv. Jeg glemmer hvor jeg har lagt ting. Noen dager tror jeg ikke det er så ille. Jeg bruker fortsatt Dr.Martens støvler, som da jeg var 14 og hører på Raga Rockers og U2. Jeg treffer gamle venner og synes de ser omtrent akkurat like ut som før. Kanskje til og med bedre. Forleden var jeg ute og jogget. Jeg løp forbi min barndoms lekeplass, men måtte stoppe opp og studere det gamle klatretreet mitt. Jeg kunne ikke annet enn å bli imponert over mine egne klatrekunnskaper i så ung alder. Hvordan kom jeg meg opp til den første grenen? Hvilken spenst jeg må ha hatt! Men da jeg hadde løpt et stykke til gikk det plutselig opp for meg. Det er mer enn 20 år siden jeg klatret i det treet. Og akkurat som meg har treet vokst.

Mange forbinder formkaker med bestemødre eller eldre damer som meg selv. Men denne er så aromatisk og full av deilige smaker at du ikke bør vente på alderdommen for å bake den.



Aromatisk aprikoskakekos:

2 egg

250 g sukker, delt i to mengder på 125 g

125 g smør, romtemperert

3/4 dl fløte

250 g hvetemel

1 ts bakepulver

1/2 ts vaniljesukker

ca.100 g tørkede aprikoser, i strimler/småbiter

finrevet skall av en halv appelsin

ca 80 g hvit sjokolade, hakket

melis og appelsinsaft til glasur

Sett ovnen på 180 grader. Pisk eggene med halvparten av sukkeret til eggedosis. Pisk så smøret hvitt sammen med resten av sukkeret. Ha litt og litt eggedosis i smøret og rør godt til alt er blandet. Tilsett fløten. Bland mel, vaniljesukker og bakepulver. Tilsett melblandingen og rør en jevn røre. Rør til slutt i aprikoser, sjokolade og appelsinskall. Fyll røren i enten en brødform eller i en rund form, slik jeg gjorde. Du må smøre formen svært godt, evt kle med bakepapir. Stek i ca 40-45 minutter. Stikk en tynn pinne i kaken for å sjekke om den er ferdig. Kommer den "ren" ut er kaken ferdig stekt. Sitter det deig på pinnen, må den stekes lenger. Tipp den ferdigstekte kaken ut av formen og avkjøl på rist. Når kaken ikke er så varm, lager du glasur av melis blandet med litt saft fra den samme appelsinen som du brukte skallet av. Ringle over kaken og pynt med litt ekstra appelsinskall.

Denne supre oppskriften fikk jeg av min hyggelige kollega, Kathrine. ☐

