

Vinterkage med karamel og appelsin

10 - 12 portioner



nem

Op til 35 Min.



Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Kagedej:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker hvidt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt mellem hvert æg. Sigt hvedemel og bagepulver ned i dejen og rør det godt sammen. Vend til sidst karamelterne, fintrevet appelsinskal og mandelsplitter i dejen. Kom dejen i en smurt springform (ø 22 cm).

Bag kagen i ca. 55 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl kagen helt i formen på en bagerist.

2 Hvid chokoladeovertræk og pynt:

Tag kagen ud af formen og sæt den på et fad. Smelt den hvide chokolade over et vandbad eller i en mikrobølgeovn. Drys med krymmel inden chokoladen stivner.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
springform; ø 22 cm

Kagedej:

300 g blødt smør
200 g sukker
2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
6 æg str. M/L
300 g hvedemel
1 spsk. Dr. Oetker Bagepulver
85 g mini karamelterne
revet skal fra 1 ubehandlet appelsin
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)

Hvid chokoladeovertræk og pynt:

100 g hvid kogechokolade eller chokoladeknapper
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls
Dr. Oetker Silver krymmel



Tips:

Ønsker du en kage med et strejf af frugt og traditionel jul, kan du tilsætte korender til dejen.

Pynt med din yndlingskrymmel - vær kreativ!

Hvis du vil være sikker på at du får tempereret chokoladen korrekt, så læs alle vores [tips og tricks til chokoladetemperering](#).

