

DADELKAGE MED VANILJE FROSTING OG SYLTET APPELSIN

- 440 g friske dadler uden sten
- 375 g kogende vand
- 2 tsk natron

Dette blendes og stilles til side

- 200 g sukker
- 75 g blødt smør

Dette piskes hvidt

- 2 æg tilsættes derefter lidt ad gangen

- 200 g hvedemel
- 2 tsk natron

Blandes i smørblandingen

Dadelcremen vendes herefter i.

Fordel i en form ca. 28 cm i diameter, med bagepapir i bunden

Bages ved 160 grader i ca. 20-25 min

Frosting

- 175 g blødt smør
- 100 g flormelis
- 1 tsk vaniljesukker
- Evt. revet citronskal

Dette piskes let og luftigt og bruges til pyntetopping på kagen.

Syltet appelsin

Skær en økologisk appelsin i 2 halve, og skær derefter i tynde skiver.

Vej de halve stykker, og vej derefter den samme mængde af i sukker og bland med kornene fra 1 vanilje stang.

Lagvis lægges appelsinskiverne i en gryde hvor hver lag drysses med sukkeret du har vejet af.

Brug al sukkeret. Dæk nu appelsin/sukker med vand og kog op.

Når vandet koger, skrues der ned og der lægges et stykke bagepapir helt tæt på appelsinerne. Klip små huller i bagepapiret.

Lad nu appelsinerne småkoge i ca. 4 timer. Tjek evt. at der løbende er noget vand i gryden. Køl ned og kom på glas.

Smager også skønt på ris a la mande

Nu mangler der bare nogle søde gæster, frisk brygget kaffe og/eller te, og det er tid til en rigtig hyggestund. God fornøjelse. 😊