BAKA

Apelsinkaka med vallmofrön

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **6**

En saftig och supergod kaka med smak av apelsin.

När jag var i Maldiverna för första gången fanns den här goda kakan på hotellets frukostbuffé. Jag fastnade för den direkt och åt den varje dag. Sedan jag kom hem har jag försökt att hitta receptet på nätet och har nu hittat det perfekta! Så himla god och så saftig.
Det behövs 30 min för att blötlägga vallmofröna och kakan behöver bakas 55-60 min i ugnen.

INGREDIENSER

15

3.5 deciliter mjöl
1 tesked bakpulver
0.5 tesked salt
110 gram smör, rumstemperatur
2.5 deciliter socker
3 stora ägg
0.6 deciliter rapsolja
1.5 deciliter färskpressad apelsinjuice
1 matsked apelsinzest
1 tesked vaniljextrakt
3 matskedar blå vallmofrön
0.7 deciliter mjölk
Glasyr:
2.5 deciliter florsocker
3 matskedar apelsinjuice

GÖR SÅ HÄR

1. Blötlägg vallmofröna i mjölken i 30 min. Sätt ugnen på 170° C. Smörj och bröa en brödform eller en rund kakform på ca 22 cm.
2. Sikta mjöl, salt och bakpulver i en bunke.
3. Vispa smör och socker tills ljust och fluffigt i en annan bunke. Tillsätt ett ägg i taget. Blanda i olja, vaniljextrakt, apelsinjuice och vallmofröna (med mjölken). OBS: Du kommer att se att smeten skär sig här, men det gör inget. Det kommer

att bli bra!

4 Tillsätt mjölblandningen i tre omgångar. Vänd försiktigt ihop med en slickepott. Häll smeten i formen.
Grädda i 55-60 minuter i mitten delen av ugnen.

5 Låt kakan svalna i formen i 5 min. Ta sedan ut kakan ur formen och låt svalna helt. Blanda ingredienserna till glasyren och häll över den avsvalnade kakan.