BAKA

Engelsk fruktkaka

Kock: **Per Morberg** Tid: **160 min** Portioner: **12**

160

Fruktkaka är inte min grej men många älskar det och jag får erkänna att den här som är indränkt i Västindiens dyraste rom faktiskt är god, till och med för en som jag med enormt avog inställning till bröd med frukt i.

INGREDIENSER

2 dl strösocker
250 g rumsvarmt smör
4 st ägg
1 dl mörk rom
2 dl mörk rom till indränkning av kakan
1.5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
Fyllning
200 g dadlar
200 g russin
50 g torkade aprikoser

50 g torkade fikon
50 g torkade tranbär
200 g hasselnötter
100 g mörk choklad
2 msk rivet skal ev ekologisk apelsin
1.5 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 150 grader. Hacka frukten, bären, nötterna och chokladen till fyllningen grovt och blanda med det rivna apelsinskalet och mjölet.

2. Vispa socker och smör fluffigt. Tillsätt äggen, ett i taget, under kraftig vispning, gärna med elvisp. Blanda ner 1 dl rom. Blanda mjölet med bakpulver och tillsätt det i äggsmeten. Rör till sist ner fyllningen i smeten.

3. Klicka smeten i en bakform, 24 cm i diameter, klädd med bakplåtspapper. Jämna till ytan.

4. Grädda kakan på nedersta falsen i ugnen i ca 2 tim. Täck med aluminiumfolie mot slutet om kakan ser ut att få för mycket färg. Den får gärna vara fuktig i mitten när den tas ut.

5. Nagga kakan med en gaffel och skeda över 2 dl rom. Täck med plastfolie och låt kakan stå till sig i ett dygn i rumstemperatur. Kakan håller sig i upp till 14 dagar i kylen.