



Engelsk fruktkaka

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



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 av ekologisk apelsin
1.5 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 150 grader. Hacka frukten, bären, nöterna 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 bakplåtpapper. 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 kylan.