

Kokt fruktkompott med fruktkaka

Ansvarig var Torbjörn

Ingredienser

225 g torkad blandad frukt

5,5 dl vatten

1,5 tsk salt

1 msk citronsaft

1 msk potatismjöl

2 msk vatten

3 dl lättmjölk



Gör så här

1. Koka frukten i vattnet i ca 10-15 minuter. Rör i socker och låt koka en stund till. Rör ut potatismjölet i lite vatten och tillsätt redningen medan du rör krämen.
2. servera med mjölk eller en klick grädde

Engelsk Fruktkaka

1 limpa

1 1/2 liter avlång bakform

200 g rumsvarmt smör

2 1/2 dl brun farin

3 ägg

100 g korinter eller russin

100 g sötmandel skållad och hackad

1 dl suckat

1 dl syltade apelsinskal

1 dl syltade röda cocktail bär 100 g

3 1/2 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1/2 dl mörk rom eller konjak

Gör så här

Sätt ugnen på 150°

Vispa smör och socker pösigt i en bunke

Tillsätt ett ägg i taget under kraftig vispning

Blanda korinter, mandel, suckat apelsinskal och röda cocktailbär med lite mjöl

Blanda resten av vetemjölet med bakpulver

Vänd försiktigt ner båda blandningarna i äggsmeten med en slickepott. Tillsätt rom eller konjak under omrörning. Håll smeten i den smord formen.

Grädda kakan i den nedre delen av ugnen ca 1 timma. Känn med en provnål att kakan är gräddad. Låt kakan svalna 10 min i formen. Stjälp upp den på galler med smörpapper och låt den kallna under formen. Låt kakan ligga några dagar, så blir den saftigare. Förvara kakan svält i folie. Eller frys in den.