



Sølvkake

Ingredients

150 g smør
250 g sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
150 g hvetemel
1,5 dl matfløte
5 store eggehviter (1,5 dl)

Pynt:

mandelflarn uten skall



Instructions

Rør mykt smør og sukker til smørkrem. Rør inn fløten. Sikt i de tørre ingrediensene og bland godt. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. Rør forsiktig til deigen er godt blandet.

Smør en formkakeform (1,5 liter) eller spray med bakefett. Bestrø formen med mandelflarn. Fyll deigen i formen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt før du forsiktig hvelver den ut av formen.

Tips

"Sølvkake" er holdbar innpakket i plast og er også kjempefin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/solvkake)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/solvkake>