



Rømmekake

Ingredients

- ♥ 2 store egg
- ♥ 3 dl sukker
- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 2 ts bakepulver

Pynt:

- ♥ melisdryss



Instructions

Pisk egg og sukker lett sammen med en ballongvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Vend deretter forsiktig inn bakepulver og hvetemelet (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på midt i ovnen ved 165°C i 45–50 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Det sikrer myk og luftig kake.

♥ Denne kaken bør stekes på lav varme for at den skal holde seg lys og delikat i fargen. Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

♥ Kaken er kjempefin å fryse.

♥ Se varianter her på Det søte liv som [Valnøttkake med rømme](#), [Nøttekake med rømme](#), [Kokoskake med rømme](#), [Eplekake med rømme](#), [Rømmekake med bringebær](#). Se også sjokoladecakevarianten [Kosekake](#), langpanneversjonen [Rømmekake i langpanne](#) og [Rømmemuffins](#). Kaken kan dessuten fylles med pisket krem og syltetøy, se [Rømmekake Victoria](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

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