Det søte liv...

Solbærkake i langpanne

Ingredients

♥ 400 g smør
♥ 10 egg
♥ 15 dl sukker (se tips)
♥ 15 dl hvetemel
- -
♥ 6 dl solbær (se tips)

Pynt (kan sløyfes)

♥ 2 dl melis
♥ 1-2 ss vann eller melk

Instructions

Smelt smøret og avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis (eggedosisen vil virke nokså tung og ikke så luftig som vanlig pga det høye sukkerinnholdet). Hent frem en stor bakebolle og hell eggedosisen i denne (dette blir en stor porsjon deig, og du må ha plass til å røre). Bland smeltet smør og hvetemel vekselsvis inn i deigen (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne, ca 30x40 cm. Fordel solbærene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen, først ved 120°C i 45 minutter. Øk deretter varmen til 150°C og stek kaken i 45 minutter til. Øk deretter varmen på ovnen til 180°C og stek i ytterligere 15 minutter slik at kaken får gyllen farge på toppen. Kaken bør nå være gjennomstekt, men sjekk gjerne for sikkerhets skyld med en kakenål.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles helt i langpanne.

Jeg pyntet kaken med litt tynn melisglasur laget av 2 dl melis og 1-2 ss vann eller melk. Dette er absolutt ikke nødvendig, for kaken er søt nok som den er, men jeg synes kaken ble finere med litt melisglasur på.

Del kaken deretter i firkanter som løftes ut av langpannen.

Tips

♥ Ja, som allerede nevnt innledningsvis, er det mye sukker i denne kaken, som nok noen vil reagere på. Dette altså fordi kaken skal få en litt seig og kompakt, "kladdkake-aktig" konsistens. Det er altså ikke feil i oppskriften. Kaken er beregnet på de som liker søte kaker, men de syrlige bærene gjør at kaken likevel blir balansert på smak.

♥ Kaken kan lages med både friske og frosne solbær. Bruker du frosne solbær, trenger de ikke å tines før de has på kaken. Ikke øk mengden bær utover 6 dl, for da risikerer du at kaken blir for bløt. Test gjerne å lage denne kaken med rips også!

♥ Som du ser, er steketiden litt spesiell i denne oppskriften. Jeg har måttet prøve meg frem til dette for å oppnå gjennomstekt kake som ikke blir brent på verken undersiden eller oversiden. Kaken trenger lang steketid på lav varme for å bli helt gjennomstekt i midten. Resultatet blir veldig bra hvis du følger anvisningen nøye.

♥ Se som sagt oppskrift på **Bærkake i stor langpanne** som er basert på tilsvarende oppskrift som denne. Kaken kan lages i liten langpanne ved å halvere oppskriften, se oppskrift på **Jordbær- og ripskake**. Ønsker du å lage en bærkake i langpanne som er mer luftig i konsistensen og inneholder mindre sukker, anbefaler jeg deg å sjekke ut opp oppskriften som heter **Bærkake i langpanne**.

© 2004 - 2025: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/en/node/23432