



## Julikake

### Ingredienser

225 g smør  
2,5 dl sukker  
5 egg  
240 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
2 ts vaniljesukker  
skall av 1 lime

### Fyll:

350 g friske jordbær  
2 ss sukker

### Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Pisk smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt i det tørre. Rør i revet limeskall til slutt. Ha halvparten av deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen.

Del jordbærene i skiver og legg på deigen. Strø over sukker. Ha over resten av deigen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time og 15 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og ta av bakepapiret. Sett kaken på et fat og sikt på melis før servering.

### Tips



Sjekk steketiden nøye ved å stikke en kakenål i midten av kaken. Kaken kan være ferdig etter 1 time, men som oftest trenger kaken lenger tid for å bli helt stekt i midten.

Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir etter at det har gått 1 time, for å unngå at kaken blir for mørk på overflaten.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/julikake>