



## Saftkake

### Ingredienser

150 g smør  
2 dl sukker  
3 egg  
3 dl hvetemel  
2 ts bakepulver  
0,5 dl rød saft (ikke utblandet med vann)

### Glasur:

ca 4 dl melis  
ca 2 ss rød saft (ikke utblandet med vann)



### Fremgangsmåte

Pisk smørkrem av mykt smør og sukker. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen det tørre og bland i smørkremen vekselsvis med saften.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stekes midt i ovnen ved 170°C i 50 min. Avkjøles. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag rødfarget melisglasur ved å blande melis og saft. Glaser kald kake.

### Tips

Bruk en smøreknav dyppet i varmt vann når du forsiktig smører glasuren over kaken.

Kaken på bildet er pyntet med marsipanblomster som er kjøpt på Panduro hobbybutikk.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskrift/saftkake>