



## Rømmekake i langpanne

### Ingredienser

6 egg  
6 dl sukker  
6 dl lettrømme  
8 dl hvetemel  
5 ts bakepulver  
6 ts vaniljesukker

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen. Sikt sammen det tørre og bland i. Rør deigen jevn med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken i langpannen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt over melis til pynt og del kaken i firkanter.

### Tips

Du kan lage en kjempegod eplekake i langpanne av denne kaken, se "[Eplekake med rømme \(stor langpanne\)](#)".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-i-langpanne>