



---

## Sølvkake

### Ingredienser

150 g smør  
250 g sukker  
2 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
150 g hvetemel  
1,5 dl matfløte  
5 store eggehviter (1,5 dl)

### Pynt:

mandelflarn uten skall



### Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker til smørkrem. Rør inn fløten. Sikt i de tørre ingrediensene og bland godt. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. Rør forsiktig til deigen er godt blandet.

Smør en formkakeform (1,5 liter) eller spray med bakefett. Bestrø formen med mandelflarn. Fyll deigen i formen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt før du forsiktig hvelver den ut av formen.

### Tips

"Sølvkake" er holdbar innpakket i plast og er også kjempefin å fryse.

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

---

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