



## Rømmekake med bringebær

### Ingredienser

- 2 store egg
- 3 dl sukker
- 3 dl lettrømme
- 3 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 250 g frosne bringebær ( gjerne lettsukrede)

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bringebærene over kaken (bærene trenger ikke å tines). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50-60 min (sjekk med kakenål).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt over litt melis til pynt.

### Tips

Merk at de frosne bringebærene gjør at kaken trenger litt lenger steketid enn det som er vanlig for "Rømmekake".

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-med-bringebaer>