



## Bringebærkake med kesam

### Ingredienser

Mørdeig:

300 g smør

375 g hvetemel

225 g sukker

2 ts vaniljesukker

Fyll:

500 g bringebær (friske eller frosne)

50-100 g sukker (se tips)

2 store egg

4 ss semulegryn

300 g kesam (1 pk)

Pynt:

melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl noe. Bland mel, sukker og vaniljesukker sammen i en bakebolle. Tilsett smøret og bland deigen raskt sammen med fingrene. Deigen skal bli nokså fet og smuldrete.

Smør og ha bakepapir i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter). Ha drøyt halvparten av mørdeigen i formen og press deigen jevnt utover i bunnen og litt oppover kantene av formen med fingrene.



Ha bringebærene i formen (frosne bær trenger ikke å tines). Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i semulegryn. Rør deretter i kesam til blandingen er jevn (bruk stålvisp). Hell kesamfyllet over bringebærene i formen. Smuldre resten av mørdeigen jevnt oppå kaken.

Sett kakeformen på en stekeplate (se tips) og stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 50-60 min. Avkjøl kaken i formen og la den helst stå i kjøleskapet til dagen etter (se tips). Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt over melis rett før servering.

### Tips

Kjøper du lettsukrede frosne bringebær, kan du redusere litt på suktermengden i fyllet.

Det er lurt å steke kaken på en stekeplate i stedet for en rist. Mørdeigen inneholder mye smør, og hvis ikke kakeformen din er HELT tett, vil litt av smøret renne ut av formen. Du unngår røyk og os hvis du samler opp smøret på en stekeplate i stedet for å la det renne ned i ovnen.

Kaken virker litt løs når den kommer rett ut av ovnen. Det er lurt å la kaken stå i kjøleskapet i formen til dagen etter, fordi kaken da festner seg og blir lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkake-med-kesam>