



Svensk ripskake

Ingredienser

- 1 egg
- 1 dl sukker
- 1 ts vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 dl hvetemel
- 1 ss vann
- 1 dl rips (rensede)
- 2 ss sukker

Pynt:

- noen rips
- melisdryss



Fremgangsmåte

Pisk egget, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Vend i vannet og det tørre. Bland rensede rips med 2 ss sukker, og rør dette deretter inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut på et lite kakefat og dra veldig forsiktig av bakepapiret (se tips).

Pynt med litt rips i midten og sikt over litt melis før servering.

Tips

Vær oppmerksom på at ripsen kommer til å synke ned i bunnen på fomen under steking. Når du hvelver kaken opp-ned på kakefatet, vil ripsen synes på overflaten av kaken. Vær veldig forsiktig når du drar av bakepapiret, fordi kaken er litt klissete i bunnen på grunn av ripsen.

Kaken inneholder en god del sukker som gir den en litt seig overflate. Det er slik kaken skal være!

Kaken smaker nydelig sammen med litt is!

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

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/svensk-ripskake>