



## Ingefærkake

### Ingredienser

200 g smør  
175 g brunt sukker  
3 ss mørk sirup  
1,5 dl melk  
2 store egg  
4 biter syltet ingefær fra glass  
300 g hvetemel  
2 ts bakepulver  
1 ss malt ingefær

### Smørkrem:

140 g smør  
300 g melis  
2 ts sitronsaft  
4 ss lake fra ingefærglasset

### Fremgangsmåte

Ha smør, brunt sukker og sirup i en tykkbunnet kjele og varm opp på svak varme til alt har smeltet. Rør godt og avkjøl i et par minutter. Rør inn melken. Bland deretter inn lett sammenpiskede egg. Tilsett finhakkede syltede ingefærstykker. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i til du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.



Pisk sammen romtemperert smør og de øvrige ingrediensene til smørkremen.

Del kaken i to bunner og fyll den med et tynt lag av smørkremen. Fordel resten av smørkremen rundt hele kaken. Sett kaken på et passende fat.

### **Tips**

Bruk som sagt helst mørkt melasserørsukker til denne kaken. I kaken på bildet brukte jeg "Dark Brown Soft Pure Cane Sugar" av det engelske merket "Tate+Lyle", som blant annet fås kjøpt i en del delikatesse- og innvandrerbutikker i hovedstaden. Får du ikke tak i dette, kan du bruke "Brunt farin" av merket "DanSukker" (blå pakning) eller vanlig lysebrunt sukker.

Kaken er holdbar dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

---

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