# Jordbærsauskake




### Ingredienser

3 egg
5 dl sukker
350 g jordbærsaus
8 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
225 g smør
3 dl melk

Glasur:
100 g smør
3 ss melk
50 g jordbærsaus
3 ts vaniljesukker
300 g melis (evtl med jordbærsmak)
rød konditorfarge

Pynt:
marsipanjordbær (se tips)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Vei opp 50 g jordbærsaus til glasuren og sett tilside. Bland resten av jordbærtoppingen på flasken i eggedosisen. Smelt smøret og bland kald melk i smøret, slik at smørmelken blir lunken. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Ha smørmelken og det tørre vekselsvis i eggedosisen og rør deigen jevn.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn jordbærtoppingen. Bland deretter i melk, vaniljesukker og melis. Rør godt i glasuren, gjerne over svak varme, slik at alle melisklumper smelter og glasuren blir helt blank og glatt. Hvis du bruker vanlig melis kan du tilsette litt rød konditorfarge til du har fått ønsket rødfarge på glasuren (se tips).

La glasuren stå i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens. Bre den så over kaken med en smørekniv. La kaken stå i romtemperatur til glasuren har stivnet litt. Del kaken opp i firkanter og pynt eventuelt hver bit med et marsipanjordbær.

**Tips**

Du kan bytte ut melisen i glasuren med melis med jordbærsmak. Da trenger du ikke rød konditorfarge.

Marsipanjordbærene du ser på bildet er kjøpt på Panduro hobbybutikk. Får du ikke tak i dette kan du pynte kakestykkene med litt rosa kakestrøssel i stedet, eller sløyfe pynten helt.

Kaken holder seg myk lenge og er også flott å fryse ned!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/jordbaersauskake