Kiwiformkake



Ingredienser

125 g smør
1,5 dl sukker
2 egg
2 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 kiwi

Pynt:
2 dl melis
1 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker hvitt. Pisk inn ett egg om gangen. Rør kraftig mellom hvert egg. Sikt inn hvetemel, bakepulver og vaniljesukker og rør deigen jevn.

Skrell kiwiene og del dem opp i biter. Bland bitene forsiktig i deigen.

Ha deigen i en liten, smurt brødform (1 liter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 35 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra kanten av formen med en skarp kniv og hvelv kaken ut av formen. Avkjøl helt. Pynt den kalde kaken med melisglasur.

Tips

Kiwiformkake holder seg saftig i noen dager hvis den pakkes inn i plast. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kiwiformkake