Blåbærkake med kesam



Ingredienser

Mørdeig:
375 g hvetemel
225 g sukker
2 ts vaniljesukker
300 g smør

Fyll:
500 g blåbær (friske eller frosne)
2 store egg
100 g sukker
300 g kesam
4 ss semulegryn

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Bland mel, sukker og vaniljesukker sammen i en food processor. Tilsett mykt smør og kjør deigen raskt sammen til en smuldrete. Ha mørdeigen over i en bakebolle og kna den raskt sammen. (Har du ikke food processor, kan du blande de tørre ingrediensene i en bakebolle og så kna inn smeltet smør med hendene.)

Smør og ha bakepapir i bunnen på en rund kakeform (24 cm i diameter). Ha 2/3 av mørdeigen i formen og press deigen jevnt utover i bunnen og litt oppover kantene av formen med fingrene (se tips).

Ha blåbærene i formen (frosne bær trenger ikke å tines). Visp sammen egg, sukker, kesam og semulegryn. Hell kesamfyllet over blåbærene 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 minutter.

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

Pass på at laget med deig i bunnen av formen ikke er for tynt, ellers vil kaken gå lett i stykker når du tar den ut av formen.

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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blabaerkake-med-kesam