Bingokake



Ingredienser

Sukkerbrød:
5 egg
150 g sukker
150 g hvetemel
1 ts bakepulver

Dynking:
1 dl melk
10 dråper romessens

Fyll:
5 dl romkrem (Piano)

Glasur:
3 dl melis
1 ss vann
10 dråper romessens

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk lys og tykk eggedosis av egg og sukker (ca 20 min). Sikt i det tørre og bland i forsiktig. Hell deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 35 min.

Avkjøl sukkerbrødet helt i formen. Skjær forsiktig langs kanten på formen med en kniv, og ta kaken ut av formen. Fjern bakepapiret og del kaken i 3 bunner.

Dynk kakebunnene med melk som er blandet sammen med romessens (eller bruk ordentlig rom, se tips).

Fordel romkremen mellom kakebunnene og sett sammen kaken.

Rør sammen melisglasur og smør på toppen av kaken. Dryss over kakestrøssel til pynt. La kaken stå kjølig til melisglasuren har stivnet og kaken har trukket godt inn.

Tips

Ønsker du sterkere romsmak, kan du godt dynke kaken med 1/2 - 1 dl ekte rom i stedet for melk som er blandet sammen med romessens.

Kaken er superrask å lage dersom du bruker ferdigkjøpt sukkerbrødbunn.

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

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