Svensk ripskake



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 dl hvetemel
♥ 1 ss vann
♥ 1 dl rips (rensede)
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ noen rips
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egget, sukker og vaniljesukker til eggedosis. Vend i vannet og det tørre. Bland rensede rips med 2 ss sukker, og rør dette deretter inn i deigen.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i ca 25 minutter. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Hvelv kaken ut på et lite kakefat og dra veldig forsiktig av bakepapiret (se tips).

Pynt med litt rips i midten og sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Vær oppmerksom på at ripsen kommer til å synke ned i bunnen på formen under stekingen. Når du hvelver kaken opp-ned på kakefatet, vil ripsen synes på overflaten av kaken. Vær veldig forsiktig når du drar av bakepapiret, fordi kaken er litt klissete i bunnen på grunn av ripsen.

♥ Kaken inneholder en god del sukker som gir den en litt seig overflate. Det er slik kaken skal være!

♥ Kaken smaker nydelig sammen med litt is!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/svensk-ripskake