Quarkkuchen vom Blech



Ingredienser

100 g smør
100 g sukker
3 egg
30 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1/2 sitron
900 g kesam (3 pk)
70 g vaniljekrempulver (se tips)
75 g rosiner

Til pensling:
40 g smør

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen, en om gangen. Rør inn hvetemel og bakepulver. Riv skallet av sitronen og press ut saften. Rør i. Pisk deretter inn kesam, slik at klumpene fjernes. Rør deretter inn vaniljekrempulveret og rosinene. Til slutt piskes eggehvitene til stivt skum. Vend inn i 2-3 omganger og rør til alt er godt blandet (men ikke rør mer enn nødvendig).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stryk deigen jevnt utover i formen og glatt til overflaten. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 45 min. Ta kaken ut av ovnen og pensle over smeltet smør. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min til. Slå av varmen på ovnen, men la kaken stå i enda 10 min til i ettervarmen.

Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Du må gjerne bruke den magreste kesamvarianten til denne kaken.

Vaniljekrempulver kan for eksempel være Idun "Kakefyll med vaniljesmak", som er beregnet på å lage vaniljekrem til koking. En pose er på 40 g, så du trenger 2 poser pulver til denne kaken. Vaniljekrempulveret gir god vaniljesmak på kaken og sørger for at kaken blir fast i konsistensen.

Kakestykkene er holdbare i kjøleskapet, og kan også fryses.

Merk at kaken skal ha en myk, og nesten litt puddingaktig konsistens. Det er slik den skal være.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/quarkkuchen-vom-blech