Svensk kake

Ingredienser



125 g smør
2,5 dl sukker
2 store egg
3/4 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
1 appelsin
75 g kokesjokolade

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, en om gangen. Sikt i bakepulver og hvetemel. Rør deretter inn revet skall og presset saft av appelsinen. Til slutt blandes inn finhakket sjokolade.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1,5 liter. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 45-50 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut av formen. Avkjøl helt.

Ha kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

"Svensk kake" passer fint å fryse. Sikt litt ekstra melis over den tinte kaken, da ser det fersk og lekker ut!

Se også "Dansk formkake", som lages med hakket sjokolade og appelsinbiter.

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

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