Rømmekake med rosiner og nøtter



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl rosiner
1 dl hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen og bakepulver. Hakk nøttene. Bland rosiner og nøtter sammen med hvetemelet (dette forhindrer at rosinene og nøttene synker til bunnen av kaken under stekingen). Ha dette så i deigen og rør sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 40-45 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Du finner mange andre varianter av "Rømmekake" på detsoteliv.no. Se for eksempel "Rømmekake", "Rømmekake med bringebær", "Valnøttkake med rømme", "Nøttekake med rømme", "Kokoskake med rømme", "Pistasjkake med rømme",

"Eplekake med rømme", osv. Se også langpanneversjonen "Rømmekake i langpanne" og "Rømmemuffins".

Kaken får enda lavere fettinnhold dersom du erstatter lettrømmen med rømmekolle.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rommekake-med-rosiner-og-notter