Dessertkake

Ingredienser



200 g smør
200 g sukker
4 store egg
1 ts bakepulver
250 g hvetemel
100 g korinter
1 glass røde cocktailbær (se tips)
1 glass gule cocktailbær (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Rør inn 2 ss lake fra cocktailbærene. Sikt i bakepulver og nesten alt hvetemelet. Rør til du får en jevn og klumpfri deig. Bland resten av hvetemelet med korinter og avrente cocktailbær, slik at de blir lett dekket med mel (dette forhindrer at korintene og cocktailbærene synker til bunnen av kaken under stekingen). Ha dette så i deigen og rør lett sammen.

Smør og strø en formkakeform som rommer 1,5 liter. Fordel deigen i formen og jevn til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål for steketiden kan variere noe med hvilken type formkakeform du bruker).

Avkjøl kaken i noen minutter i formen før den hvelves ut av formen. Avkjøl kaken helt før du skjærer i den.

Tips

Som nevnt ovenfor fås røde og gule cocktailbær kjøpt i lake på små glass. Jeg har brukt glass ved navn "Cocktail cherries" av merket "Opies" (kjøpt hos Meny). 1 lite glass har nettovekt på 125 g. De røde bærene er smaksatt med maraschino smak og de gule bærene med curacao (appelsin). Cocktailbærene har således mye mer smak og er langt saftigere enn cocktailbærene som fås kjøpt i pakke (for eksempel fra Freia), og det er nettopp derved "Dessertkake" får sitt særpreg.

"Dessertkake" er fin å fryse.

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

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