Kavringkake

Ingredienser



3 egg
2 dl sukker
14 stk sukkerkavringer eller
3,5 dl strøkavring

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og lys eggedosis. Knus kavringene (dette gjøres enkelt i morter eller ha kavringene i en plastikpose og kjevle over). Alternativt til knuste kavringer kan man bruke ferdigkjøpt strøkavring. Vend kavringen i eggedosisen.

Hell deigen i en smurt brødform (1,5 liter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 30 min. Avkjøl kaken en stund i formen før den løsnes fra formen med en skarp kniv og deretter forsiktig hvelves ut av formen.

Tips

"Kavringkake" smaker kjempegodt som tilbehør til iskrem eller pisket krem og syltetøy!

"Kavringkake" egner seg godt til frysing.

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

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