Richelieukake



Ingredienser

150 g smør
2 dl sukker
2 egg
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
4 dl hvetemel
0,5 dl melk
125 g maraschino kirsebær (se tips)

Pynt:
1,5 dl melis
2-3 ts maraschinosaft fra kirsebærene
5 stk maraschino kirsebær

Fremgangsmåte

Hold av 5 kirsebær til pynt. Del de andre kirsebærene i to. Bland dem med en spiseskje av hvetemelet slik at de blir godt dekket med mel (se tips). Spar på maraschinosaften fra kirsebærene til glasuren.

Pisk mykt smør og sukker hvitt. Ha i eggene, ett om gangen, og rør kraftig. Bland de tørre ingrediensene og ha i vekselsvis med melken. Bland de melete kirsebærene forsiktig i til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang form (1 liter) som har et stykke bakepapir i bunnen. Glatt til overflaten. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 55 min (sjekk

med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken en stund før den forsiktig løsnes fra formen med en skarp kniv og hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret. Avkjøl kaken på rist til den er helt kald.

Glaser den kalde kaken med glasur laget av melis og maraschinosaft fra kirsebærene. Pynt kaken med et helt kirsebær i hvert hjørne. Skjær det siste kirsebæret i skiver og legg det på midten. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tips

Maraschino kirsebær må ikke forveksles med vanlige cocktailbær. Marachino kirsebær ligger i lake og fås kjøpt på små glass i de fleste store matvarebutikkene. 1 glass av merket "Opies Cocktail Bær" er på 125 gram.

Det er lurt å blande kirsebærene med litt mel før de has i kakedeigen fordi dette forhindrer at bærene synker til bunns i kaken under stekingen.

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

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