Rørsammenkake med skogsbær



Ingredienser

150 g smør
3 egg
3 dl sukker
1 ts vaniljesukker
0,5 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Pynt:
3 dl frosne skogsbær (se tips)
sukker
mandelspon

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl litt.

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp (du skal ikke piske så mye at det blir eggedosis). Bland inn det smeltede smøret og deretter de tørre ingrediensene.

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Legg på friske eller frosne bær (se tips). Dryss over sukker og mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min (se tips).

Avkjøl kaken litt i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Den vil da stivne i konsistensen og bli lettere å få ut av formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Tips

Du kan bruke alle slags frosne bær, for eksempel bringebær, blåbær, rips, bjørnebær, tyttebær osv. Skogsbærblanding som fås kjøpt frosne i butikken egner seg utmerket. Merk at bærene ikke trenger å tines før de has på kaken. De tiner under stekingen.

Kaken kan fryses. Den bør da varmes opp litt igjen før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rorsammenkake-med-skogsbaer