Stikkelsbærkake med mandler

Ingredienser



150 g smør
180 g sukker
2 ts vaniljesukker
4 egg
2 ts bakepulver
180 g hvetemel
120 g mandler
noen dråper mandelessens
3 dl stikkelsbær

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljesukker. Pisk deretter inn eggene, ett om gangen. Mal mandlene. Spar 1 ss hvetemel. Bland resten av melet med de malte mandlene og bakepulver. Rør dette inn i deigen. Bland eventuelt inn litt mandelessens.

Vend de rensede stikkelsbærene med melet du har holdt til side (dette forhindrer at alle synker til bunns i kaken under stekingen).

Ha deigen i en godt smurt og melet formkakeform (2 liter). Fordel stikkelsbærene i formen og dytt dem litt ned i røren.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 50-60 min (dekk eventuelt litt over kaken ved slutten av steketiden dersom den virker mørk). Avkjøl kaken i ca 5 min i formen

før den forsiktig hvelves ut av formen. La kaken bli helt kald før den settes på et serveringsfat. Sikt over melis.

Tips

"Stikkelsbærkake med mandler" egner seg godt til frysing. Gi kaken et nytt dryss av melis etter at den er tint, da ser den fersk og delikat ut!

Stikkelsbærene kan byttes ut med solbær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/stikkelsbaerkake-med-mandler