Bringebærkake med hvit sjokolade



Ingredienser

Kakebunn:
♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl melk
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 125 g smør
- -
♥ 2,5 dl friske bringebær
♥ 50 g hvit sjokolade

Hvit sjokoladekrem:
♥ 150 g smør
♥ 150 g melis
♥ 150 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ 2,5 dl friske bringebær

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i melk. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i. Rør til slutt i smeltet, avkjølt smør.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel over bringebær og grovt hakket hvit sjokolade.

Stek kaken ved 175°C i 30–40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og hvelv kaken over på et kakefat (se tips). Dra forsiktig av bakepapiret.

Til den hvite sjokoladekremen piskes mykt smør luftig sammen med melis. Smelt den hvite sjokoladen (det gjøres raskt i mikroen) og pisk den smeltede sjokoladen inn i smørkremen.

Fordel den hvite sjokoladekremen over den avkjølte kaken. Pynt med friske bringebær.

Tips

♥ Bringebærene synker som regel til bunns i kaken i løpet av steketiden. Dersom du serverer kaken opp-ned, kommer de til syne igjen.

♥ Kaken kan fryses, både med og uten hvit sjokoladekrem. Kaken bør pyntes med friske bringebær på serveringsdagen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bringebaerkake-med-hvit-sjokolade