Yoghurtkake i langpanne

Ingredienser



125 g smør
220 g sukker
3 egg
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
300 g hvetemel
2,5 dl yoghurt naturell
50 g skåldede mandler

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, natron og bakepulver. Bland dette i smørkremen vekselsvis med yoghurten. Vend i fint hakkede, skåldede mandler til slutt (se tips).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 35 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i passe store firkanter. Sikt over melis før servering og pynt kakestykkene eventuelt med litt kakepynt.

Tips

Man kan få kjøpt ferdig finhakkede, skåldede mandler i butikken. En liten pose veier 50 g (fra Freia). Se i bakehyllen.

Kaken er fin å fryse. Sikt over litt mer melis før servering, da ser de tinte kakene ut som ferske. Kakene på bildet er i tillegg pyntet med kakepynt i form av hvite, rosa og røde hjerter (fås kjøpt blant annet hos Tilbords).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/yoghurtkake-i-langpanne