Rosekake



Ingredienser

6 dl hvetemel
1 dl sukker
100 g smør
3 dl melk
50 g gjær

Fyll:
100 g kransekakemasse (se tips)
1 dl bringebærsyltetøy

Pensling og pynt:
1 egg
perlesukker

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til smøret har smuldret seg fint med det tørre. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet med fingrene. Bland deretter med sukker.) Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i melken. Tilsett væsken i melblandingen og arbeid deigen smidig. Kjevle ut deigen til et rektangel (ca 25x40 cm) på melet bakebord.

Riv kransekakemassen og rør den sammen med bringebærsyltetøy til en jevn masse. Bre massen jevnt over deigen og rull den sammen fra langsiden som en rullekake. Skjær rullen i 3-4 cm tykke skiver.

Smør en rund, ildfast form (27 cm i diameter) med smør og legg i passe antall deigskiver. Beregn plass mellom skivene, for de hever seg godt (se tips). La kaken heve i ca 1 time.

Pensle over kaken med sammenpisket egg og strø over perlesukker. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 20 min.

Tips

Kransekakemasse fås kjøpt i de fleste matvarebutikker (grønn rull fra Odense).

Du bruker ca 11 skiver i en rund form som er 27 cm i diameter (se bildet). Skiver av deig som du får til overs kan du bruke til å lage "Roseboller" (se på detsoteliv.no).

Som all annen gjærdeig kan "Rosekake" fryses.

- -

MY PRETTY ROSE TREE

"A flower was offered to me,
Such a flower as May never bore;
But I said "I've a pretty rose tree,"
And I passed the sweet flower o'er.

Then I went to my pretty rose tree,
To tend her by day and by night;
But my rose turned away with jealousy,
And her thorns were my only delight."

(William Blake, 1794.)

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

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