Russekake

Ingredienser



3 egg
3 dl sukker
1,5 dl melk
150 g smør
3 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1 ts romessens (kan sløyfes, se tips)
100 g (skåldede) mandler (se tips)

Glasur (kan sløyfes):
2 dl melis
2 ss vann
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Kok opp melk og smør i en kjele. Avkjøl litt, men blandingen skal fortsatt være varm når den røres inn i eggedosisen. Sikt mel og bakepulver og bland i til en jevn deig. Rør eventuelt i romessens til slutt (og/eller mandler, se tips).

Ha deigen i en rund form (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i ca 30-40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen.

Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Pynt kaken eventuelt med melisglasur og kakestøssel.

Tips

Som nevnt lages "Russekake" i litt ulike varianter. Mange tilsetter mandler (gjerne skåldede). Du kan da enten male 100 g mandler og røre inn i kakedeigen før du har den i formen. Alternativt kan du finhakke mandlene og røre 50 g inn i deigen før du har den i formen og drysse 50 g oppå deigen etterpå. Det er da ikke nødvendig å ha melisglasur på den ferdigstekte kaken. Romessens kan sløyfes hvis du ønsker, men jeg synes det gir god smak enten kaken lages med eller uten mandler!

"Russekake" kan fryses.

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

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