Finsk bærkake

Ingredienser



4 dl kefir
3 dl sukker
2 ts natron
1 ts vaniljesukker
7 dl hvetemel
50 g smeltet smør
- -
300 g blandede bær (se tips)
1 dl sukker

Fremgangsmåte

Bland sammen kefir, sukker, natron og vaniljesukker med en stålvisp. Rør så i hvetemel og smeltet smør til en jevn og klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha deigen i en rund form (24-26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bærene over deigen og dryss over sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 40-60 min (se tips). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og settes på et kakefat.

Tips

Det er riktig at kaken ikke skal inneholde egg og lite smør. Den blir likevel saftig og myk på grunn av kefiren.

Du kan bruke form som er 24 cm i diameter og få høy kake som på bildet, eller bruke 26 cm form som gir litt lavere kake. Steketiden avhenger av hvor stor form du bruker (liten form og høy kake krever lenger steketid), så sjekk underveis med kakenål så du er sikker på at kaken er helt gjennomstekt i midten.

Du kan bruke friske eller frosne bær oppå kaken. Frosne bær trenger ikke tines før de has på kaken, men da vil kaken trenge noe lenger steketid fordi bærene da vil avgi mer væske. Kaken på bildet er laget med frosne bær.

Kaken holder seg myk i flere dager om den pakkes inn i plast. Den er også fin å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/finsk-baerkake