Hvit sjokoladekake med blåbær og sitron



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 2 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 2,5 dl hvetemel
- -
♥ 3 dl store blåbær
♥ 50 g hvit sjokolade

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i 100 gram oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Bland i vaniljesukker og revet sitronskall. Tilsett sjokoladesmøret og rør blandingen jevn. Ha til slutt i hvetemelet og rør til en klumpfri deig.

Hell deigen i en liten, rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel blåbær og 50 gram grovt hakket hvit sjokolade over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30-35 min (kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten). Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å unngå at kaken blir for mørk.

Avkjøl kaken helt i formen. Ta den så ut av formen og sett på et passende kakefat. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Riv kun på det ytre, gule skallet av sitronen så du unngår bitterhet på kaken. Bruk gjerne økologisk sitron som det ikke er brukt sprøytemiddel på.

♥ Det er viktig å ikke steke kaken for lenge for at den skal få den bløte, konfektaktige konsistensen. La kaken stå i kjøleskapet i noen timer før du tar den ut av formen. Da vil den stivne i konsistensen og blir sett å få ut av formen.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet om den pakkes godt inn i plast og er også utmerket å fryse!

♥ Server kaken gjerne med vaniljeiskrem ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokoladekake-med-blabaer-og-sitron