Bringebærkladdkake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ts ekte vaniljepulver (se tips)
♥ 3 dl hvetemel
- -
♥ 300 g friske bringebær

Pynt:
♥ melisdryss

Servering:
♥ vaniljeis (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Visp egg, sukker og vaniljepulver sammen med en stålvisp (du skal ikke piske så lenge at det blir eggedosis). Bland i det smeltede smøret og deretter hvetemelet.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bringebærene over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20-25 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis rett før servering.

Server kaken gjerne med vaniljeiskrem!

Tips

♥ Jeg har i denne kaken brukt ekte vaniljepulver fra Mill & Mortar. Jeg pleier egentlig ikke å bruke malt vaniljepulver, men dette pulveret er økologisk og av så god kvalitet at jeg ikke har betenkeligheter. Dette er er superbra produkt og vaniljesmaken blir herlig! Vaniljepulver setter nokså kraftig vaniljesmak på kaken, så pass på at du ikke tar for mye. 1 teskje er perfekt mengde til denne kaken. Vaniljepulveret gjør dessuten at kakedeigen blir littegrann mørkere. Har du ikke vaniljepulver av god kvalitet, kan du også bruke vanlig vaniljesukker.

♥ Som det fremgår av navnet, skal denne kaken blir bløt og litt "kladdete" i konsistensen. Det er derfor egg og sukker ikke skal piskes til eggedosis, men bare vispes raskt sammen. Det er også et poeng å ikke steke kaken for lenge. Den skal ikke være deigete i midten, bare litt bløt, så tilpass steketiden.

♥ Kaken bør avkjøles i formen i et par timer før den tas ut av formen. Da blir den fastere i konsistensen og lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Rester kan oppbevares godt innpakket i plast, slik at kaken holder seg myk. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkladdkake