Strawberry Gooey Butter Cake (Amerikansk smørkake med jordbær)



Ingredienser

Bunn:
♥ 200 g sukker
♥ 75 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Fyll:
♥ 200 g kremost
♥ 50 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g melis
♥ 2 egg
♥ 200 g jordbær

Pynt:
♥ 200 g jordbær

Fremgangsmåte

Ha sukker, romtemperert smør, egg og vaniljeekstrakt i en bolle. Visp dette til en luftig smørkrem. Bland mel og bakepulver og kna dette inn i smørkremen. Deigen skal bli som en bløt mørdeig.

Smør en rund form (26 cm i diameter). Klem deigen utover bunnen og litt oppover kanten på formen. Sett formen i kjøleskapet mens du lager fyllet.

Pisk romtemperert kremost luftig sammen med mykt smør. Tilsett melis, vaniljeekstrakt og eggene, og pisk videre til blandingen blir jevn og klumpfri. Hell fyllet over mørdeigsbunnen i formen.

Rens jordbær og del dem på midten. Fordel bærene på fyllet. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40-45 minutter. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Pynt kaken med friske jordbær før servering.

Tips

♥ Den ferdigstekte kaken skal fortsatt være lys på toppen. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir de siste minuttene av steketiden dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen.

♥ Kaken bør stå kaldt i flere timer (og helst over natten) før den tas ut av formen.

♥ Dette er en mektig kake, så ikke lag stykkene for store. Server kaken romtemperert.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-gooey-butter-cake-amerikansk-smorkake-med-jordbaer