Enkel rips- og solbærkake

Ingredienser



♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 50 g smør

Fyll og pynt:
♥ 0,5 dl rips (se tips)
♥ 0,5 dl solbær (se tips)
♥ 2 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker lett sammen. Tilsett hvetemelet og smeltet smør. Rør deigen jevn.

Ha deigen i en brødform som rommer 1,5 liter og som er kledd med bakepapir.

Dryss over bærene og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter, til den gyllen på overflaten og gjennomstekt.

Avkjøl kaken litt i formen før den løftes ut og flyttes over på et fat.

Skjær kaken i tykke skiver ved servering.

Tips

♥ Det går like fint å bruke friske eller frosne bær. Bruker du frosne bær, trenger de ikke å tines før du strør dem over kakedeigen.

♥ I stedet for en kombinasjon av rips og solbær, kan du bruke bare en av delene. Det går også fint å lage kaken med blåbær, bringebær eller andre bær.

♥ Denne kaken blir nokså liten og lav. Konsistensen på kaken skal være litt seigere og mer kompakt enn vanlig formkake, og det er slik den skal være.

♥ Kaken holder seg myk om den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-rips-og-solbaerkake