Seig bringebærkake i langpanne (Hallontrekanter)

Ingredienser



♥ 300 g smør
♥ 6 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 4 egg
♥ 6 dl hvetemel

Topping:
♥ 400 g fryste bringebær (se tips)
♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ha smøret over i en bakebolle. Visp inn sukker og vaniljesukker.

Pisk deretter inn eggene, ett om gangen.

Bland så inn hvetemelet. Rør til du får en klumpfri røre.

Ha kakedeigen over i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Dryss over fryste bringebær (de skal ikke tines først) og deretter mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30–40 minutter.

Avkjøl kaken før den tas ut av langpannen og skjæres opp i trekanter (eller firkanter).

Tips

♥ Selv om det står at det brukes fryste bringebær, går det også fint å lage denne kaken med friske bringebær. Merk at fryste bringebær ikke skal tines før de legges på kaken.

♥ Tilpass steketiden til din ovn. Det er viktig at kaken ikke steker for lenge, for da mister man seigheten som denne kaken skal ha. Kaken trenger litt lenger steketid dersom du bruker fryste bringebær enn om du bruker ferske bringebær.

♥ Disse kakestykkene holder seg myke i flere dager. Pakk inn i plast og oppbevar i kjøleskapet. Kaken er også helt super å fryse, og disse kakestykkene er faktisk superdigge rett ut av fryseren!

♥ Kaken kan også lages med blåbær, se **Seig blåbærkake i langpanne**, eller med rips, se **Seig ripskake i langpanne**. Se også oppskrift på **Lys kladdkake i langpanne med bær**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/seig-bringebaerkake-i-langpanne-hallontrekanter