Mørk sirupskake med rosiner

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 1,5 dl mørk sirup
♥ 1,5 dl sterk kaffe
♥ 2 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 5,5 dl hvetemel
♥ 1,5 ts natron
♥ 1,5 ts nellik
♥ 1,5 ts kanel
♥ 1,5 dl rosiner

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Ha smør, sirup og kaffe i en liten kjele. Varm opp på middels varme til smøret har smeltet. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn sirupsblandingen.

Bland hvetemelet med natron og krydder. Vend inn rosinene (dette forhindrer at rosinene synker til bunns i kaken under stekingen).

Bland det tørre med det våte (men rør minst mulig i deigen, se tips).

Ha deigen i en smurt brødform (som rommer 1,5 liter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen før den løsnes og hvelves ut. Sett kaken på et fat og dryss over melis før servering.

Tips

♥ Det kan være lurt å varme opp sirupen en kort stund i mikrobølgeovnen så den blir litt mer flytende før du måler opp mengden.

♥ Det skal være sterk, flytende kaffe i denne kaken (jeg bruker 1 ts frysetørret kaffepulver til 1,5 dl vann).

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre at kaken blir myk og saftig og ikke tung og kompakt. Jeg rører for hånd med en ballongvisp og stopper røringen straks deigen er klumpfri.

♥ Mørk sirupskake er fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mork-sirupskake-med-rosiner