# Blondekake

**Ingredienser**




♥ 2 egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 1 dl melk
♥ 75 g smør

Blondeglasur:
♥ 1,5 dl melis
♥ 2 ss smør
♥ 2 ss kremfløte

**Fremgangsmåte**

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt hvetemel sammen med bakepulver og vend dette forsiktig inn i eggedosisen med en slikkepott. Vend deretter inn melken og til slutt smeltet smør.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i 20 minutter.

Mens kaken steker, har du melis, smør og fløte i en liten kjele. Varm opp på middels varme til smøret smelter og du får en klumpfri glasur.

Ta kaken ut av ovnen når det har gått 20 minutter. Hell glasuren forsiktig over toppen av kaken.

Sett kaken tilbake nederst i ovnen ved 180°C og stek den i ca. 15 minutter til.

La kaken avkjøles i formen til den er kald. Løsne kaken fra formen og flytt den over på et kakefat.

**Tips**

♥ Etter at du har pisket egg og sukker til eggedosis, bør du røre videre i deigen for hånd. Bruk slikkepott og rør med lette bevegelser, og ikke elektrisk maskin. Dette for å sikre at kaken blir lett og luftig i stedet for tung og kompakt.

♥ Vær litt forsiktig når du heller glasuren over kaken. Kaken er jo ikke gjennomstekt da, så det er om å gjøre at glasuren holder seg på toppen av kaken. Det må derfor ikke oppstå noen sprekker i overflaten av kaken.

♥ Merk at denne kaken bør stekes nederst i ovnen. Dette for å sikre at glasuren holder seg lys i fargen.

♥ Den karamelliserte glasuren oppå formkaken gjør at kaken blir søt og god, i tillegg til at den blir stilig å se på. Server kaken gjerne sammen med bær og iskrem eller vaniljesaus.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blondekake