Seig ripskake i langpanne



Ingredienser

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

Topping:
♥ 300 g friske eller fryste rips (se tips)
♥ 50 g mandelflak

Pynt:
♥ 3 ss melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Pisk sammen egg, sukker og vaniljesukker.

Rør inn det smeltede smøret.

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 friske eller fryste rips (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 firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Det går like fint å bruke friske som frosne ripsbær. Merk at fryste rips 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 rips enn om du bruker ferske rips.

♥ 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!

♥ 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-ripskake-i-langpanne