Julikake



Ingredienser

225 g smør
2,5 dl sukker
5 egg
240 g hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
skall av 1 lime

Fyll:
350 g friske jordbær
2 ss sukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt i det tørre. Rør i revet limeskall til slutt. Ha halvparten av deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen.

Del jordbærene i skiver og legg på deigen. Strø over sukker. Ha over resten av deigen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time og 15 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langs kanten med en skarp kniv. Hvelv kaken ut av formen og ta av bakepapiret. Sett kaken på et fat og sikt på melis før servering.

Tips

Sjekk steketiden nøye ved å stikke en kakenål i midten av kaken. Kaken kan være ferdig etter 1 time, men som oftest trenger kaken lenger tid for å bli helt stekt i midten.

Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir etter at det har gått 1 time, for å unngå at kaken blir for mørk på overflaten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julikake