Enkel sommerkake



Ingredienser

Kakebunn:
3 egg
1,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
3 ss kakao
2 ts vaniljesukker
110 g smør

Pynt:
2 dl kremfløte
2 ss melis
ca 1 kurv jordbær

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Visp raskt sammen egg og sukker (ikke pisk eggedosis!). Bland i smøret og det tørre og rør til en jevn deig. Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i 25 - 30 min. Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Pisk krem av kremfløte og melis og fordel oppå den kalde kaken. Del rensede jordbær opp i skiver og stikk ned i kremen.

Tips

Kakedeigen er raskt å røre sammen ved hjelp av en stålvisp.

For den deilige smakskombinasjonen sjokoladekake, jordbær og krem, se også "Sjokoladerull med jordbær og krem".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-sommerkake