Gullkake



Ingredienser

150 g smør
150 g sukker
6 eggeplommer
225 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
2 dl kremfløte

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk smør og halvparten av sukkeret til smørkrem. Pisk eggedosis av eggeplommer og resten av sukkeret. Bland sammen smørkremen og eggedosis. Sikt i det tørre og rør deigen jevn. Pisk kremfløten til krem og vend inn i deigen til slutt.

Spray en formkakeform (1,5 liter) med bakefett eller smør den godt. Ha deigen i formen og jevn til overflaten. Stek kaken nederst i ovnen ved 170°C i ca 45 minutter - 1 time (sjekk med kakenål, steketiden avhenger av hvordan form du bruker).

Avkjøl kaken litt før den hvelves ut av formen. Avkjøles helt på rist. Sikt over melis før servering.

Tips

Lurer du på hva du skal gjøre med eggehvitene som blir til overs? Det finnes utallige oppskrifter med mange eggehviter, bare søk på ingrediensfeltet på startsiden. Prøv f.eks. de ulike variantene av Swissrull marengs, Budapestkake eller rett og slett

motposten til Gullkake, nemlig Sølvkake.

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

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