Ripskake

Ingredienser



75 g smør
3 egg
2 dl sukker
2,5 dl hvetemel
2 dl ferske eller fryste rips

Pynt:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen egg, sukker og smøret med en stålvisp. Sikt i melet og rør deigen glatt.

Ha deigen i en liten rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bærene over deigen (frosne bær behøver ikke tines).

Stek kaken nederst i ovnen ved 200°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen.
Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta den kalde kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Rør sammen melis og vann til melisglasuren. Sett kaken på et passende fat og ringle over melisglasur. Oppbevar kaken kaldt til melisglasuren har stivnet.

Tips

Sjekk nøye med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten.

Tildekket med plastfolie holder kaken seg godt i kjøleskapet.

Kaken kan også lages med andre friske eller frosne bær, se f.eks. **Solbærkake** og **Blåbærkake**.

- -

"Runde rare Rulle Rusk
rapset rips på Ibsens busk.
Ibsen kom og skulle plukke
rips til rørte rips på krukke.
Ned i krukken raspet Ibsen
Rulle som en rips blant ripsen.
Rund og rød som ripsen selv
ble han syltet samme kveld."

(André Bjerke)

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

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