Saftkake



Ingredienser

150 g smør
2 dl sukker
3 egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
0,5 dl rød saft (ikke utblandet med vann)

Glasur:
ca 4 dl melis
ca 2 ss rød saft (ikke utblandet med vann)

Fremgangsmåte

Pisk smørkrem av mykt smør og sukker. Pisk inn ett egg om gangen. Sikt sammen det tørre og bland i smørkremen vekselsvis med saften.

Ha deigen i en liten, rund kakeform (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stekes midt i ovnen ved 170°C i 50 min. Avkjøles. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Lag rødfarget melisglasur ved å blande melis og saft. Glaser kald kake.

Tips

Bruk en smørekniv dyppet i varmt vann når du forsiktig smører glasuren over kaken.

Kaken på bildet er pyntet med marsipanblomster som er kjøpt på Panduro hobbybutikk.

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

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