Mosekake

Ingredienser



2 egg
2 dl sukker
1,5 dl hvetemel
1,5 dl potetmel
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 dl kokende vann

Fremgangsmåte

Begynn med å forberede kakeformen. Bruk en randform som rommer 1,5 liter (se tips) og smør den godt med mykt smør. Strø den deretter med strøbrød eller knust kavring.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen det tørre og bland i. Hell i kokende vann og rør deigen jevn.

Hell deigen med en gang i kakeformen. Sett formen umiddelbart i stekeovnen på nederste rille og stek kaken ved 175°C i 40 min. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Avkjøles litt i formen før den hvelves ut.

Nyt kaken gjerne rykende fersk!

Tips

Har du ikke randform, kan du bruke en brødform som rommer 1,5 liter eller en rund form på 22 cm i diameter. Du kan da ha bakepapir i bunnen på formen. Du må tilpasse steketiden ved å sjekke kaken jevnlig med en kakenål hvis du bruker en annen form.

- -

MOSEN

"Den trugnaste av alle vokstrar er mosen. Det er mange slag av han, men alle kjem inn under samnamnet mose. D'er ein ting han aldri kann lika å sjå på, mosen: at noko stend bert i vind og vêr, eller ope for manneaugo i altfor lang tid. Det kann vera kor snaudt eit berg eller naken ein stein det vil, so er det aldri lenge fyrr nokre fræ hev fenge fest seg på eikor vis, og det tek til å ydda og gro med ørende små prikkar, av mose, so vidt ein kann sjå deim; og frå år til år skyt dei ut tæger og broddar til alle kantar, so heile berget og steinen sistpå er klædd. Og han er kje som andre vokstrar, dei som skyt upp for ei tid og so folnar ned att. Han berre aukar og aukar, og der han ein gong hev fenge haka seg fast, slepper han seint taket att. So vert han til mold innunder, der han ligg tjukkast, men veks og veks like godt ovanpå. Soleis rekk han sistpå til å klæda heile snaude urdi og fjellet, so sant som nokon ting kann festa. So kjem graset og veks i mosemoldi, og til slutt skogen; han skyt upp med lauv og grein, og kyter av at han hev klædt fjellet. Men just so var det mosen som klædde det fyrst.

Stend det einkvar staden eit murbrot etter ei gamal borg eller kyrkja, so sveiper han det fint inn; han tøygjer seg upp etter runesteinar og gravsteinar og legg seg som eit likklæde kring tre og stubbar som ligg og rotnar. Og stundom legg han seg på det levande og, kring legg og greiner på gamle tre og stuvar, og løyner burt alle rukkor og sprungor i borken, og skal me tru dei gamle sogor, so legg han seg på sjølve augneloki åt løvor og bjørnar og drakar, når dei hev lege og sove i lang tid utanfor borgi, der som kongsdotteri sit innestengd. Dei må gnika seg lenge i augo fyrr dei fær han av att.

Men attåt alle dei mose-slagi som stend med latinske namn i bøkene, finst det endå mange andre som kanskje ikkje hev fenge namn enno. Dei er kje so lette å få inn i samlingane og inn under glasi. Men vida veks dei for det, og snøgt veks dei. - Eit slag set seg fast på det gode som menneskja gjer, og løyner det burt. Men mosen vil ha jamvekt; for eit anna slag veks likso snøgt yver allslags slarv og låk åtferd millom

menneskja. Eit slag legg seg på elskhug; der pryder han seg jamvel med fine moseblomar, so folk aldri skal koma på at der ligg noko innunder. Men rett skal vera rett: eit anna slag veks med det same yver hat og uvenskap, so alt skal jamnast ut. Soleis vil han det, mosen, den mektige. Endå eit anna slag legg seg på namni åt dei avlidne, og den veks kann henda skjotast av alle. Namn som Olsen og Persen likar han seg serleg godt på; han kann ha vakse heilt yver deim berre på nokre år. Hansen og Nilsen er han og grædug på, og like eins Paulsen; og ikkje heller Larsen og Jeremias Tobbiassen fær stå altfor lenge blanke for han. Råkar han på so gruske namn som Sannerzapf og Schnãbel, so tenkjer han seg nok um eit lite bil, men best som det er høgg han seg fast i deim med hundrad små klør og tæger, og Sannerzapf og Schnãbel lyt snart fara ned til alle dei andre i den skume heimen under mosen.

Er det endå gjævare namn, store namn, so lyt han nok lata deim vera noko lenger. Men um ei tid kann han ikkje halda seg; han freistar i minsto å krjupa inn yver deim med nokre små oddar frå alle kantar. Det kjem kanskje folk og riv han av att og held namnet blankt både ein og tvo og fleire vendor. Men han vert ikkje leid for det. Han trøystar seg med at dei til slutt skal gløyma å riva han av att, og det misreknar han seg sjeldan på. So veks han og veks på dei namni og. Og kjem det so langt um lenge einkvar og riv han burt endå ein gong, - so kann det henda at mest ingen hugsar stort etter dette namnet lenger, og dei lærde lyt leita lenge i gamle bøker og brev fyrr dei kann finna rett greida på kva slag stort denne mannen hev gjort. For kvar tid hev so nok med sine store namn og store verk og hendingar, so det vert so lite tid til å tenkja på det framfarne og alle dei gode gamle namni. Dei hev fenge sitt rom i soga, den store stille halli, og der stend dei og lyt tokka seg betre i hop og betre inn i krærne for kvar tid som gjeng; for det er so mangt og mange som skal hava seg eit rom der, berre i eit hundrad år. So er det lett nok for mosen å driva sitt spel.

Av og til hender det nok at folkehugen vender attende til einkvar av dei gamle og tidi deira, - til ein vismann eller folkestyrar, ein skald eller kunstmann eller kva det kann vera, og held fast på verket hans og øys nytt liv og ny vokster av det. Dette vert då dei store stjernone i soga, dei utvalde som mosen ikkje fær gro på frå hundradår til hundradår. Men det er so ovende få det hender med. Det er berre dei som hev vore noko so mykje meir enn alle dei andre, vegbrjotarane, nokre hjå kvart folk i eit hundrad ar, stundom ikkje det ein gong. Og det er slett ikkje alltid dei som i si eigi tid fær dei største lutbrev på eit stort namn som soleis vert dei få fyrtårni attyver i tidi. Det hender at ettertidi smiler åt desse lutbrevi og legg deim på hylla

millom anna gamalt papir og skriv ut nye. Men um sjølve dei skal halda seg like blanke og frie for mose i lengdi og dei tusund av år, sjå det råder han for mosen, den mektige."

(Rasmus Løland, 1920.)

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

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