Rømmekake i langpanne

Ingredienser



6 egg
6 dl sukker
6 dl lettrømme
8 dl hvetemel
5 ts bakepulver
6 ts vaniljesukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn lettrømmen. Sikt sammen det tørre og bland i. Rør deigen jevn med en stålvisp.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 35 min. Avkjøl kaken i langpannen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sikt over melis til pynt og del kaken i firkanter.

Tips

Du kan lage en kjempegod eplekake i langpanne av denne kaken, se "**Eplekake med rømme (stor langpanne)**".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-i-langpanne