Det søte liv...

Blåbærkake



Ingredienser

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

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Rør sammen egg, sukker og smøret med en ballongvisp. 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 minutter. 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.

Sikt melis over kaken før servering.

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 frosne bær, se for eksempel **Solbærkake**, **Stikkelsbærkake** og **Ripskake**.

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

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