Solbærkake

Ingredienser



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

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 ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). 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.

Tips

Sjekk nøye med en kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten, men vær også nøye med å ikke steke kaken for lenge, for da blir den tørr.

Kaken kan drysses med melis før servering. Eller rør sammen litt tynn melisglasur av melis og solbærsaft, og ringle glasuren over den kalde kaken. Sett kaken i kjøleskapet til glasuren har stivnet.

Tildekket med plastfolie holder kaken seg godt i kjøleskapet.

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

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

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