Blåbærkake med rømmefyll

Ingredienser



Mørdeig:
100 g smør
150 g sukker
1 egg (størrelse M)
100 g hvetemel
75 g grov, sammalt hvete
0,5 ts bakepulver

Fyll:
400 g blåbær (gjerne frosne)

Rømmefyll:
3 dl seterrømme
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 egg (størrelse M)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Ha i egget. Bland hvetemel, grovt sammalt hvete og bakepulver. Ha i og kna sammen deigen.

Smør bunn og kanter på en rund kakeform (24 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen på formen. Klem deigen ut i bunnen og oppover kanten på formen.

Fordel blåbærene over bunnen (frosne bær trenger ikke å tines).

Visp sammen alt til rømmefyllet med en stålvisp. Ha over blåbærene i formen. Trykk deigen langs kanten på formen lett ned, slik at deigkanten slutter ca 0,5 cm over nivået på fyllet.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 1 time (eller litt lenger, se tips). Slå av varmen og la kaken stå i ettervarmen. Avkjøl kaken helt i formen i kjøleskapet, til fyllet har stivnet helt. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Sjekk steketiden nøye, - kaken må av og til stå lenger i ovnen enn tidsangivelsen. Jeg pleier å steke kaken i 1,5 time og deretter slå av ovnen og la kaken stå i ovnen til den er kald. Etterpå lar jeg kaken stå i kjøleskapet til fyllet har stivnet (som regel over natten). Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir, hvis du synes at kaken begynner å bli for mørk under stekingen.

Kaken må oppbevares i kjøleskapet.

Se også "Bringebærkake med rømmefyll".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-med-rommefyll