Sølvkake

Ingredienser



150 g smør
250 g sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
150 g hvetemel
1,5 dl matfløte
5 store eggehviter (1,5 dl)

Pynt:
mandelflarn uten skall

Fremgangsmåte

Rør mykt smør og sukker til smørkrem. Rør inn fløten. Sikt i de tørre ingrediensene og bland godt. Pisk eggehvitene stive og vend i til slutt. Rør forsiktig til deigen er godt blandet.

Smør en formkakeform (1,5 liter) eller spray med bakefett. Bestrø formen med mandelflarn. Fyll deigen i formen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 1 time. Avkjøl kaken litt før du forsiktig hvelver den ut av formen.

Tips

"Sølvkake" er holdbar innpakket i plast og er også kjempefin å fryse.

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

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