Rømmekake



Ingredienser

♥ 2 store egg
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl lettrømme
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen med en ballongvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Vend deretter forsiktig inn bakepulver og hvetemelet (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på midt i ovnen ved 165°C i 45–50 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Det sikrer myk og luftig kake.

♥ Denne kaken bør stekes på lav varme for at den skal holde seg lys og delikat i fargen. Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

♥ Kaken er kjempefin å fryse.

♥ Se varianter her på Det søte liv som **Valnøttkake med rømme**, **Nøttekake med rømme** , **Kokoskake med rømme**, **Eplekake med rømme**, **Rømmekake med bringebær**. Se også sjokoladekakevarianten **Kosekake**, langpanneversjonen **Rømmekake i langpanne** og **Rømmemuffins**. Kaken kan dessuten fylles med pisket krem og syltetøy, se **Rømmekake Victoria**.

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

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