Rømmekake med bringebær

Ingredienser



♥ 2 store egg
♥ 3 dl sukker
♥ 3 dl lettrømme
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g bringebær (friske eller frosne)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker lett sammen med 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. Fordel bringebærene over kaken (frosne bringebær trenger ikke å tines).

Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca. 50–60 minutter (sjekk med kakenål).

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 litt melis til pynt.

Tips

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

♥ Merk at de bringebærene gjør at kaken trenger litt lenger steketid enn det som er vanlig for **Rømmekake**, i hvert fall dersom du bruker frosne bringebær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake-med-bringebaer