Blåbærkake fra Suolovuobme



Ingredienser

4 egg
320 g sukker
175 g smør
1,5 dl melk
300 g hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
- -
300 g blåbær (helst friske)

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smør og bland med melken. Sikt det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss på rensede, friske blåbær (eller eventuelt frosne, se tips).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 45 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over litt melis før servering.

Tips

Kaken blir finest hvis du bruker friske skogsblåbær, men du kan til nød også bruke frosne bær. Merk at frosne bær ikke skal tines før du har dem på kaken. Beregn litt lenger steketid hvis du bruker frosne bær (sjekk med kakenål).

Pass på at kaken er helt gjennomstekt før du tar den ut av ovnen. Sjekk med en kakenål i midten av kaken. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden dersom du synes den begynner å bli for mørk på overflaten.

Blåbærkaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-fra-suolovuobme