Eggelikørkake



Ingredienser

4 store egg
250 g melis
2,5 dl olje (rapsolje eller solsikkeolje)
2,5 dl eggelikør
125 g hvetemel
125 g potetmel
4 ts bakepulver
4 ts vaniljesukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i olje og eggelikør. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend i til slutt. Bland forsiktig til du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, smurt og strødd formkakeform som rommer 2 - 2,5 liter (se tips). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 60 min. Avkjøl kaken litt før du hvelver den ut av formen. Sikt litt melis over den kaken til pynt.

Tips

Merk at dette er en nokså stor formkake. Kaken på bildet er stekt i en formkakeform som rommer 2 liter. Da vil deigen heve seg litt over kanten på formen under stekingen, men uten å renne over.

Du kan også steke kaken i en vanlig, rund kakeform (24-26 cm i diameter). Steketiden vil da bli noe kortere, så begynn å sjekk med en kakenål om kaken er gjennomstekt etter ca 40 min steketid.

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

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