Brun kake

Ingredienser



100 g smør
2 dl brunt farin (se tips)
2 egg
1 dl crème fraîche (se tips)
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med brunt farin. Tilsett lett sammenpiskede egg og crème fraîche. Rør dette helt glatt med en stålvisp. Sikt i det tørre. Bland alt sammen til en jevn deig.

Ha deigen i en godt smurt og strødd formkakeform som rommer 1 - 1 1/2 liter (du kan også bruke en liten brødform som rommer 1 liter). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min (avhenger av fasongen på formen du bruker - sjekk med kakenål). Avkjøl kaken litt i formen før du forsiktig hvelver den ut. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk helt mørkt farin til denne kaken (fås kjøpt innpakket i blå pakning fra DanSukker) og ikke vanlig lysebrunt sukker. Brunt farin er en blanding av sukker og rørsukkersirup. Vanlig lysebrunt sukker (demerarasukker eller rørsukker) gir ikke tilstrekkelig mørk farge til denne kaken.

Crème fraîche kan byttes ut med kefir.

"Brun kake" er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brun-kake