Bringebærkake med rømmefyll



Ingredienser

Mørdeig:
100 g smør
150 g sukker
1 egg
3 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
400 g bringebær (gjerne frosne)

Rømmefyll:
3 dl seterrømme
1 dl sukker
2 ts vaniljesukker
1 egg

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Ha i egget. Bland hvetemel og bakepulver. Ha i og kna sammen deigen.

Smør bunn og kanter på en rund kakeform (24 cm i diameter). Ha bakepapir i bunnen på formen. Klem deigen ut i bunnen og oppover kanten på formen.

Fordel bringebærene over bunnen (frosne bær trenger ikke å tines).

Visp sammen alt til rømmefyllet med en stålvisp. Ha over bringebærene i formen. Trykk deigen langs kanten på formen lett ned, slik at deigkanten slutter ca 0,5 cm

over nivået på fyllet.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 1 time (eller litt lenger, se tips). Slå av varmen og la kaken stå i ettervarmen. Avkjøl kaken helt i formen i kjøleskapet, til fyllet har stivnet helt. Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Sjekk steketiden nøye, - kaken må av og til stå lenger i ovnen enn tidsangivelsen. Jeg pleier å steke kaken i 1,5 time og deretter slå av ovnen og la kaken stå i ovnen til den er kald. Etterpå lar jeg kaken stå i kjøleskapet til fyllet har stivnet (som regel over natten). Dekk eventuelt over kaken med et stykke matpapir, hvis du synes at kaken begynner å bli for mørk under stekingen.

Kaken må oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerkake-med-rommefyll