Konfektkake med kesam

Ingredienser



3 egg
2,5 dl sukker
3 dl kesam
1,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
1 dl kakao
1 ss pulverkaffe
2 ss kokende vann
(1 ss konjakk)

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker til eggedosis. Rør i kesam med en stålvisp, slik at alle klumper fjernes. Sikt sammen mel, bakepulver, kakao og vaniljesukker. Rør melblandingen forsiktig i eggedosisen. Løs opp pulverkaffe i kokende vann og rør i til slutt, eventuelt sammen med en skvett med konjakk.

Hell røren i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Kaken skal fortsatt være fuktig i midten. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Serveres romtemperert, gjerne sammen med litt pisket krem og bær.

Tips

Kaken er holdbar lenge i kjøleskapet.

Kaken er kjempegod sammen med pisket krem og hermetiske bjørnebær (se bildet). På sommeren er friske jordbær eller bringebær også veldig godt til!

Se også oppskrift på "Sjokoladekake for smale dager".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/konfektkake-med-kesam