Stikkelsbærkake med eggekrem



Ingredienser

Mørdeig:
200 g smør
1,5 dl sukker
2 eggeplommer
5 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Eggekrem:
2 dl melk
1 ts vaniljesukker
3 eggeplommer
0,5 dl sukker
1 ss maizena

Stikkelsbærfyll:
500 g stikkelsbær
1,5 dl sukker
2 ss potetmel

Fremgangsmåte

Rør smør og sukker lyst og lett. Rør inn eggeplommer, mel og bakepulver. Elt deigen lett sammen og sett den i kjøleskapet i 30 min.

Bland alle ingrediensene til eggekremen i en kjele og varm opp under stadig omrøring til kremen tykner. Avkjøl.

Trykk 2/3 av deigen ut i bunn og kanter på en smurt, rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Ha i den avkjølte eggekremen. Legg rensede stikkelsbær oppå eggekremen. Bland sammen sukker og potetmel og dryss over bærene. Lag gitter på toppen av kaken med resten av deigen.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 35-40 min. Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i noen timer i kjøleskapet). Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden (helst uten å snu kaken). Sett kaken på et passende fat. Serveres gjerne sammen med pisket krem eller vaniljesaus.

Tips

Merk at fyllet i kaken er littegrann flytende, og det er nettopp det som gjør kaken utrolig nydelig!!! Men det gjør også at kaken er littegranne skjør. Det er derfor viktig at du lar kaken avkjøle helt i kjøleskapet før du tar den ut av formen, ellers går den lett i stykker.

Du kan bruke røde eller grønne stikkelsbær til denne kaken, eller en blanding av begge, slik som i kaken på bildet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerkake-med-eggekrem