Kake med spennende smak



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 1 egg
♥ 7,5 dl kulturmelk
♥ 7,5 dl sukker
♥ 4 ss tyttebærsyltetøy
♥ 1 ss natron
♥ 3 ts nellik
♥ 3 ts kanel
♥ 10 dl hvetemel

Pynt:
♥ 2 dl rosiner
♥ 2 dl mandler

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland sammen lettpisket egg og surmelk. Rør i sukker, smeltet smør og syltetøy. Ha deretter i natron, nellik, kanel, og til slutt melet. Rør godt med en ballongvisp eller elektrisk håndmikser til deigen er jevn og klumpfri (se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Strø over rosiner og grovt hakkede mandler.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken opp i firkanter.

Tips

♥ Deigen skal røres raskt sammen. Jeg pleier å bruke ballongvisp og rører for hånd, men du kan også bruke elektrisk håndmikser hvis du bruker den veldig raskt. Stopp straks deigen er blandet. For mye pisking gir tung og kompakt kake i stedet for myk og luftig.

♥ Kaken er flott å fryse!

♥ For en sjokoladekakevariant av denne kaken, se oppskrift på **Sjokoladekake med marmelade**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kake-med-spennende-smak