Ingefærkake



Ingredienser

200 g smør
175 g brunt sukker
3 ss mørk sirup
1,5 dl melk
2 store egg
4 biter syltet ingefær fra glass
300 g hvetemel
2 ts bakepulver
1 ss malt ingefær

Smørkrem:
140 g smør
300 g melis
2 ts sitronsaft
4 ss lake fra ingefærglasset

Fremgangsmåte

Ha smør, brunt sukker og sirup i en tykkbunnet kjele og varm opp på svak varme til alt har smeltet. Rør godt og avkjøl i et par minutter. Rør inn melken. Bland deretter inn lett sammenpiskede egg. Tilsett finhakkede syltede ingefærstykker. Sikt sammen de tørre ingrediensene og bland i til du får en jevn og klumpfri deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 160°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Pisk sammen romtemperert smør og de øvrige ingrediensene til smørkremen.

Del kaken i to bunner og fyll den med et tynt lag av smørkremen. Fordel resten av smørkremen rundt hele kaken. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk som sagt helst mørkt melasserørsukker til denne kaken. I kaken på bildet brukte jeg "Dark Brown Soft Pure Cane Sugar" av det engelske merket "Tate+Lyle", som blant annet fås kjøpt i en del delikatesse- og innvandrerbutikker i hovedstaden. Får du ikke tak i dette, kan du bruke "Brunt farin" av merket "DanSukker" (blå pakning) eller vanlig lysebrunt sukker.

Kaken er holdbar dersom den pakkes godt inn i plast og oppbevares i kjøleskapet. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ingefaerkake