Eksotisk rømmekake



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
1 dl tropisk juice
3,5 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Pynt:
melisdryss
physalis
pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen og tropisk juice. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 170 °C i ca. 40 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat. Sikt litt melis over den kalde kaken og pynt med physalis og pasjonsfrukt.

Tips

Tropisk juice kan byttes ut med ananasjuice, mangojuice eller annen type eksotisk juice som du er glad i.

Kaken er kjempefin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eksotisk-rommekake