Lettvint formkake



Ingredienser

Grunnoppskrift:
2 dl matolje
3 dl sukker
4 egg
4 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Forslag til smakstilsetninger:
1) Sitronkake:
1 sitron (saft og revet skall)

2) Appelsinkake:
1 appelsin (saft og revet skall)

3) Krydderkake:
2 ts kanel
0,5 ts ingefær
0,5 ts nellik
1 dl rosiner (kan sløyfes)

4) Fruktkake:
100 g apsikat (Freia) eller
100 g fruktblanding (Freia) eller
150 g hakket tørket frukt

5) Cocktailkake:
15 hakkede cocktailbær

2 ss hakkede mandler
50 g hakket kokesjokolade

6) Sjokoladekake:
3 ss kakao
1 ts vaniljesukker
50 g hakkede hasselnøtter (kan sløyfes)

7) Eplekake:
3-4 epler i skiver
kanel, sukker
hakkede mandler (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Visp sammen olje og sukker med en stålvisp. Visp inn eggene. Sikt sammen mel og bakepulver og rør inn i deigen.

Tilsett den smakstilsetningen du ønsker (se tips).

Hell deigen i en godt smurt og strødd formkakeform eller brødform som rommer 1,5 liter. Du kan også bruke en rund kakeform (22 cm i diameter) eller liten langpanne (20x30 cm).

Stek kaken på rist ved 180°C midt i ovnen. Steketiden varierer mellom 40-50 min, avhengig av hvilken type form du bruker.

Tips

Bruk matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje.

Bruker du en formkakevariant med tørket frukt eller cocktailbær, bør du blande frukten med litt av hvetemelet før den has i deigen. Dette forhindrer at frukten synker til bunns i kaken under stekingen.

Vil du lage eplekake, bør du bruke liten langpanne eller rund form. Hell deigen i formen og legg epleskiver oppå deigen før steking. Strø over kanel og sukker og eventuelt hakkede mandler.

For sjokoladekakevarianten, se bilde og oppskrift på "Lettvint sjokoladeformkake". Tilsvarende se oppskrift og bilde på "Lettvint krydderformkake".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lettvint-formkake