Det søte liv...

Rømmekake Victoria



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fyll:
3 dl jordbærsyltetøy
3 dl kremfløte
1 ss melis

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

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

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i 45-50 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to bunner. Pisk kremfløten sammen med melis.

Fyll kaken med syltetøy og pisket krem. Sikt litt melis over kaken til pynt.

Tips

Kaken bør stekes på lav varme for at den skal holde seg lys og delikat i fargen. Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

Rømmekake er lettvint å lage og egner seg godt til frysing. Kaken bør imidlertid helst fylles samme dag som servering, slik at kremen er helt fersk.

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

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