Charlottekaker



Ingredienser

250 g smør
250 g sukker
4 egg
350 g potetmel
1 ts bakepulver
1 ts sitronessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Skill eggene. Pisk eggeplommene inn i smørkremen, én om gangen. Bland inn sitronessens. Sikt deretter i potetmel og bakepulver. Pisk eggehvitene stive og vend sakte og forsiktig inn i deigen til slutt.

Fyll deigen i smurte sandkakeformer (se tips) ved hjelp av to spiseskjeer. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Kakene skal være gjennomstekte, men fortsatt være lyse i fargen.

La kakene avkjøles i noen minutter før de forsiktige hvelves ut av sandkakeformene og avkjøles helt.

Tips

Formfett på sprayboks er ypperlig til å smøre sandkakeformene med; formene blir godt dekket, men uten at fettlaget blir for tykt.

Merk at kakene blir veldig myke og litt porøse i konsistensen. Dette skyldes som sagt at deigen kun inneholder potetmel og ikke noe hvetemel. Dette gjør at kakene lett kan miste fasongen dersom de stables oppå hverandre. Dersom kakene skal oppbevares i noen dager, er det best å ha dem utover et brett eller lignende og pakke brettet godt inn i plast (bruk gjerne 2-4 store plastikposer). Alternativt kan kakene fryses.

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

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