Gullbrød



Ingredienser

175 g smør
2 dl sukker
8 eggeplommer
2,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk smør sammen med halvparten av sukkeret til du får en luftig smørkrem. Pisk eggeplommene luftige sammen med resten av sukkeret. Bland dette sammen. Pisk kremfløten til luftig krem og vend i. Bland til slutt i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver.

Ha deigen i en smurt brødform som rommer 2 liter (ha gjerne et stykke bakepapir i bunnen av formen, slik at kaken er lett å få ut). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne den så fra formen med en tynn, skarp kniv og hvelv den ut av formen. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Formkaken er fin å fryse.

Se også oppskrift på "Gullkake" (samme type kake, men litt mindre og stekt i formkakeform) og "Gullkake med epler".

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

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