Sukkerkake med hvit sjokolade



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
100 g smør
1 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
2,5 dl hvetemel
50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og avkjøl. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Hakk den hvite sjokoladen og ha den i melblandingen. Rør det tørre i eggedosisen vekselsvis med det smeltede smøret.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken smaker best samme dag som den er laget, men holder seg god om den pakkes godt inn i plast og oppbevares kjølig. Kaken kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sukkerkake-med-hvit-sjokolade