Melt-In-Your-Mouth Blueberry Cake

Ingredienser



2 store egg
2,5 dl sukker
125 g smør
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts vaniljeessens
1 dl melk
- -
4 dl store, friske blåbær (se tips)
1 ss hvetemel

Dryss:
1 ss sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Skill eggene. Pisk eggehvitene stive. Tilsett 1 dl av sukkeret og pisk videre til blank marengs.

I en annen bolle piskes mykt smør med resten av sukkeret (1,5 dl) til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggeplommene til en luftig krem. Sikt mel og bakepulver og vend i vekselsvis med melken. Så blandes marengsmassen inn i deigen.

Bland blåbærene med 1 ss mel (se tips). Vend deretter bærene forsiktig inn i deigen.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Bland sukker og kanel og dryss over toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). La kaken bli avkjølt i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret mens du flytter kaken over på et kakefat.

Tips

Kaken blir best om du bruker store blåbær (såkalte amerikanske blåbær), og ikke vanlige, norske, små blåbær. Når du blander dem med mel før du vender dem i deigen, forhindrer du at blåbærene synker til bunns under stekingen.

Blåbærkaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/melt-your-mouth-blueberry-cake