



## 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 eggehvite 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 vekselvis 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 steking.

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>