Fru Nilsens fine formkake



Ingredienser

375 g smør
375 g sukker
5 egg
250 g hvetemel
250 g potetmel
1 ts bakepulver
2 ts revet sitronskall

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og sukker til luftig smørkrem. Skill eggene og pisk eggeplommene inn i smørkremen. Rør i revet sitronskall. Bland det tørre og ha i. Rør til deigen er jevn. Pisk eggehvitene stive og vend dem forsiktig, og litt av gangen, inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en stor, smurt og strødd formkakeform (formen bør helst romme 2,5 liter). Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 1 time (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken litt i formen før den forsiktig hvelves ut av formen.

Gi kaken et lite melisdryss før servering.

Tips

Dette er en stor kake, så du må huske å bruke en stor formkakeform. Kaken på bildet er laget i silikonform som rommer 2,5 liter.

Kaken er fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fru-nilsens-fine-formkake