Bærkake i stor langpanne



Ingredienser

400 g smør
10 egg
15 dl sukker (se tips)
15 dl hvetemel
- -
6 dl bær (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis (se tips). Hent frem en stor bakebolle og hell eggedosisen i denne (dette blir en stor porsjon deig, og du må ha plass til å røre). Bland smeltet smør og hvetemel vekselsvis inn i deigen (jeg bruker elektrisk håndmikser til dette). Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne, ca 30x40 cm. Fordel bærene over deigen.

Stek kaken midt i ovnen, først ved 120°C i 45 minutter. Øk deretter varmen til 150°C og stek kaken i 45 minutter til. Øk deretter varmen på ovnen til 180°C og stek i ytterligere 15 minutter slik at kaken får gyllen farge på toppen. Kaken bør nå være gjennomstekt, men sjekk gjerne for sikkerhets skyld med en kakenål.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles helt i langpanne. Del kaken deretter i firkanter som løftes ut av langpannen.

Tips

♥ Ja, det er mye sukker i denne kaken, som nok noen vil reagere på. Dette fordi kaken skal få en litt seig og kompakt, "kladdkake-aktig" konsistens. Det er altså ikke feil i oppskriften. Kaken er beregnet på de som liker søte kaker, men de syrlige bærene gjør at kaken likevel blir balansert på smak.

♥ Kaken kan lages med både friske og frosne bær. Bruker du frosne bær, trenger de ikke å tines før de has på kaken. Ikke øk mengden bær utover 6 dl, for da risikerer du at kaken blir for bløt.

♥ Som du ser, er steketiden litt spesiell i denne oppskriften. Jeg har måttet prøve meg frem til dette for å oppnå gjennomstekt kake som ikke blir brent på verken undersiden eller oversiden. Kaken trenger lang steketid på lav varme for å bli helt gjennomstekt i midten. Resultatet blir veldig bra hvis du følger anvisningen nøye.

♥ Du kan variere type bær, se f eks **Solbærkake i langpanne**, som er basert på samme oppskrift som denne bortsett fra at jeg bare har brukt solbær. Du kan lage denne kaken i liten langpanne (ca 20 x 30 cm) ved å halvere oppskriften, se **Jordbær- og ripskake**. Ønsker du å lage en bærkake i langpanne som inneholder mindre sukker og som er en mer luftig type, se oppskrift på **Bærkake i langpanne**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/baerkake-i-stor-langpanne