Jordbær- og ripskake

Ingredienser



5 egg
7,5 dl sukker
7,5 dl hvetemel
200 g smør
- -
3 dl jordbær
2 dl rips

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland smeltet smør og hvetemel vekselsvis inn i deigen. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne, ca 20x30 cm. Del jordbær opp i mindre biter. Strø jordbærbitene og rensede rips over deigen.

Stek kaken midt i ovnen, først ved 120°C i 30 minutter. Øk deretter varmen til 150°C og stek kaken i 30 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. Avkjøl kaken i formen før den deles opp i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

Det er riktig at det skal være mye sukker i denne kakedeigen og at det ikke skal være noe bakepulver. Dette gjør at kaken blir kompakt og seig, som er godt i kombinasjon med de syrlige bærene.

Jordbærene må deles opp i mindre biter før du fordeler dem over deigen, ellers vil de synke til bunns i kaken under stekingen.

Kakestykkene er fine å fryse.

Du kan variere kaken med ulike typer bær. Vil du lage kake i stor langpanne, er det bare å doble oppskriften (se **Bærkake i stor langpanne** og **Solbærkake i langpanne**).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaer-og-ripskake