Sirupsrisk (Sirupskake fra Finnskogen)

Ingredienser



- ♥ 500 g mørk sirup
- ♥ 140 g smør
- ♥ 200 g sukker
- ♥ 5 dl lunken helmelk
- ♥ 3 ts natron
- ♥ 0,5 ts pepper
- ♥ 0,5 ts ingefær
- ♥ 0,25 ts nellik
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ revet skall av 1 appelsin
- ♥ 400 g hvetemel

Fremgangsmåte

Varm opp sirupen og smør i en middels stor, tykkbunnet kjele til smøret har smeltet og blandingen er flytende. Tilsett sukker og melk og bland det godt sammen. Ha så natron og krydder, revet appelsinskall og til slutt hvetemelet.

Ha deigen i en stor, smurt brødform (2–2,5 liter, se tips) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (sjekk at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken i formen før den forsiktig hvelves ut.

Tips

♥ Denne oppskriften gir en stor formkake, så du må ha en brødform som rommer minst 2 liter. Ikke fyll formen alt for full, og hvis du får deig til overs, kan du fylle den i et par muffinsformer som du steker ved 180°C i ca. 15 minutter. Du kan alternativt bruke 2 litt mindre former eller liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Kaken blir da lavere, så reduser i så fall steketiden (sjekk underveis med kakenål når kakene er gjennomstekte).

♥ Denne kaken smaker aller best nystekt, men kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sirupsrisk-sirupskake-fra-finnskogen