Raisin Butter Cake (Formkake med smør og rosiner)



Ingredienser

250 g smør
200 g sukker
4 store egg
4 ss melk
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
200 g hvetemel
- -
1 dl rosiner
1 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i melk og vaniljeessens (se tips). Sikt mel og bakepulver og rør i til slutt til du får en jevn og klumpfri deig. Bland rosinene med melet (dette forhindrer at de synker til bunns i kaken under stekingen). Vend de deretter inn i deigen (spar noen av rosinene til å fordele på toppen av kaken).

Ha deigen i smurt brødform (se tips) og fordel over resten av rosinene. Stek midt i ovnen ved 175°C i ca 40-50 min, til kaken er gjennomstekt.

Tips

Vær oppmerksom på at deigen vil kunne skille seg når du tilsetter melk i smørkremen. Ikke fortvil! Dette retter seg opp igjen når du rører i melet.

Oppskriften passer til en brødform som rommer 2 liter. Formen skal være ca 3/4 full. Som du ser på bildet, brukte jeg her i stedet to mindre former. Disse er laget av papp-papir og kjøpt i nettbutikken til www.strosselannat.se. Merket heter "Elisabeth Pink, Cake Mould" fra Vestli House og størrelsen er 18 cm x 9,5 cm (og 6 cm høye). Selges i pakninger på 3 stk. Et tips om du bruker slike papirformer, er å sette dem i brødformer som rommer 1 liter under stekingen. Selv om pappen virker nokså sterk, holder kakene fasongen likevel mye bedre om du setter dem i brødformer.

Oppbevar kaken i romtemperatur, godt innpakket i plast så den holder seg myk. Kaken er fin å fryse.

Rosiner kan byttes ut med hakket kokesjokolade, se "Chocolate Butter Cake" på detsoteliv.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/raisin-butter-cake-formkake-med-smor-og-rosiner