Blåbærkake fra Magnolia Bakery



Ingredienser

1,5 dl matolje (se tips)
2,5 dl sukker
2 store egg
2 ts bakepulver
1 ts salt
4,75 dl hvetemel
2,5 dl melk
1 ts vaniljeessens
- -
3,5 dl blåbær (se tips)

Vaniljeglasur:
3 dl melis
1 dl kremfløte
0,5 ts vaniljeessens

Pynt:
2,5 dl blåbær (se tips)

Fremgangsmåte

Ha olje, sukker og egg i en bakebolle. Pisk med elektrisk mikser i ca 3 min til blandingen blir tykk og lys. Bland sammen bakepulver, salt og mel. Vend dette i vekselsvis med melk og vaniljeessens til en jevn deig. Bland blåbærene med 1 ss mel og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en formkakeform (2 liter) om er sprayet med formfett og melet etterpå. Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i ca 60-70 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt). La kaken avkjøles litt i formen før den hvelves ut og avkjøles helt.

Rør sammen melis, fløte og vaniljeessens til en glatt glasur (se tips). Fordel glasuren over avkjølt kake og pynt med masse, masse blåbær!

Tips

Vær nøye på at du bruker olje med nøytral smak, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje.

Denne kaken blir best med amerikanske (dvs store) blåbær!

I originaloppskriften står det at ingrediensene til glasuren skal varmes opp over vannbad og røres i 2 min. Jeg brukte kaldrørt glasur, men du kan jo forsøke originalen hvis du vil:-)

Oppskriften er hentet fra boken "More from Magnolia - Recipes from the World-Famous Bakery" (2004).

Andre oppskrifter fra Magnolia Bakery på detsoteliv.no er blant annet "Magnolia Banana Bread", "Magnolia Apple Cake" og "Magnolia Red Velvet Cake".

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se stort bilde av denne kaken.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerkake-fra-magnolia-bakery