Det søte liv...

Far breton nature

Ingredienser



♥ 3 store egg
♥ 1 dl sukker
♥ 100 g smør
♥ 100 g hvetemel
♥ 1 vaniljestang, 1 ts vaniljeekstrakt eller 1/2 ts vanilla paste
♥ 4,5 dl helmelk

Fremgangsmåte

Rør sammen alle ingrediensene med en stålvisp til en klumpfri røre. Det er opp til deg om du vil bruke frø fra vaniljestang, vaniljeekstrakt eller vanilla paste (også laget av ekte vanilje).

Hell røren i en godt smurt ildfast form. Den bør være ca. 24-26 cm i diameter og ha litt høye kanter (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i ca. 1 time.

Avkjøl før servering.

Tips

♥ Jeg brukte her en terteform som var ca. 30 cm i diameter, men som ikke hadde så veldig høye kanter. Det ga en litt lav kake og jeg trengte ikke å steke den lenger enn 50 minutter. Alternativt kan du bruke en form som er mindre i diameter, men da bør den ha høyere kanter.

♥ Smør formen godt, så går det lettere å få pene stykker. Skjær opp med kniv og løft ut av formen med en stekespade.

♥ Siden det er en del egg i røren, vil kaken kunne blåse seg litt opp under stekingen for så å synke sammen igjen etter at den er avkjølt. Det er slik den skal være. Konsistensen på den ferdige, avkjølte kaken skal bli kompakt og litt puddingaktig.

♥ Far breton smaker aller best samme dag den er laget. Du kan sikte over litt melis til pynt hvis du ønsker, men det er ikke nødvendig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/far-breton-nature