Lys kladdkake i langpanne med bær

Ingredienser



♥ 200 g smør
♥ 4 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 6 dl hvetemel
- -
♥ 150 g mandelflak
♥ 400 g bær (friske eller frosne, se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret.

Visp sammen egg og sukker med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Bland i det smeltede smøret og deretter vaniljesukker og til slutt hvetemelet. Rør til du får en jevn og klumpfri deig (den blir nokså tykk i konsistensen).

Bre deigen utover i et jevnt og nokså tynt lag i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm).

Dryss over mandelflak og bær.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-45 minutter. Kaken er ferdig når den begynner å bli gyllen på overflaten. Den skal være gjennomstekt, men fortsatt litt klebrig i konsistensen, så pass på at du ikke steker kaken for lenge.

Server kaken varm eller kald, og gjerne med vaniljeis som tilbehør!

Tips

♥ Jeg brukte her en blanding av blåbær og bringebær, men du kan bruke de bærene du liker best. Jeg brukte friske bær, men du kan godt bruke frosne også (frosne bær trenger ikke å tines før du strør dem over kaken, for de tiner raskt når kaken steker.

♥ Kakestykkene er fine å fryse og tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lys-kladdkake-i-langpanne-med-baer