Jordbærkladdkake



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 3 egg
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 3 dl hvetemel
- -
♥ 300 g ferske jordbær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Visp egg, sukker og vaniljesukker sammen med en stålvisp (du skal ikke piske så lenge at det blir eggedosis). Bland i det smeltede smøret og deretter hvetemelet.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Del jordbærene på midten og legg dem utover deigen med snittsiden vendende nedover.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 20-25 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis rett før servering.

Tips

♥ Som det fremgår av navnet, skal denne kaken blir bløt og litt "kladdete" i konsistensen. Det er derfor egg og sukker ikke skal piskes til eggedosis, men bare vispes raskt sammen. Det er også et poeng å ikke steke kaken for lenge. Den skal ikke være deigete i midten, bare litt bløt, så tilpass steketiden.

♥ Kaken bør avkjøles i formen i et par timer før den tas ut av formen. Da blir den fastere i konsistensen og lett å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget. Rester kan oppbevares godt innpakket i plast, slik at kaken holder seg myk. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerkladdkake