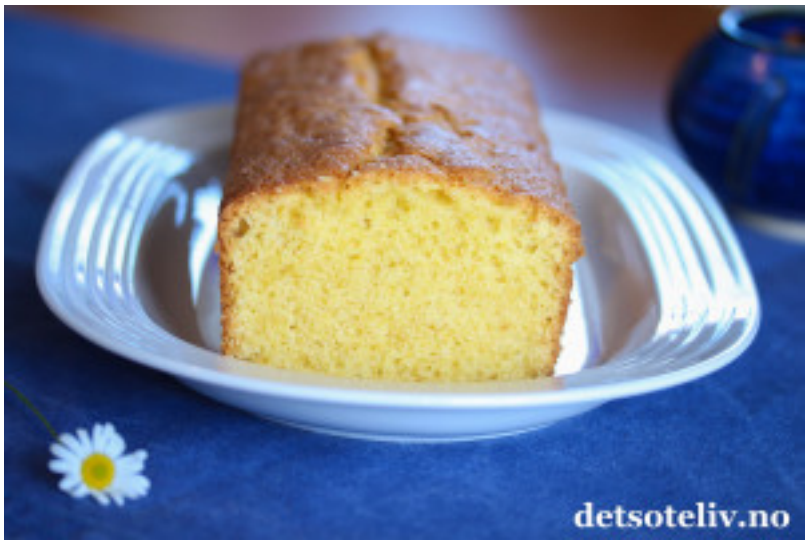
Quatre quarts (Fransk formkake)



Ingredienser

2 liters brødform eller rund form 24 cm i diameter:
5 egg (ca 250 gram, se tips)
250 g sukker
250 g smør
250 g hvetemel
3 ts bakepulver

1,5 liters brødform eller rund form 22 cm i diameter:
4 egg (ca 200 gram, se tips)
200 g sukker
200 g smør
200 g hvetemel
2,5 ts bakepulver

1 liters brødform eller rund form 20 cm i diameter:
3 egg (ca 180 gram, se tips)
180 g sukker
180 g smør
180 g hvetemel
2 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl.

Skill eggene.

Pisk eggeplommene luftige sammen med sukkeret. Tilsett smeltet smør og pisk videre til blandingen blir tykk og lys.

Sikt mel og bakepulver og vend dette inn i deigen.

I en separat bolle piskes eggehvitene til stivt skum. Vend skummet forsiktig inn i deigen.

Fordel deigen i en passe stor kakeform (se angivelsene ovenfor) som er smurt og dekket med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca 50 minutter, eller til kaken er helt gjennomstekt i midten (sjekk med kakenål).

Avkjøl kaken i formen i noen minutter før den hvelves ut av formen.

Tips

♥ Den opprinnelige oppskriften tilsier at man skal bruke et kvart pund av hver av de fire hovedingrediensene. I andre oppskrifter står det at man skal starte opp med å veie et visst antall egg og så bruke samme vekt av sukker, smør og mel. Jeg har testet mengdene ovenfor uten å veie eggene (jeg bruker alltid egg i størrelse L), og det gikk helt fint.

♥ Formkaken oppbevares innpakket i plast slik at den holder seg myk. Kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/quatre-quarts-fransk-formkake