Gullbrød med blåbær

Ingredienser



♥ 175 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 8 eggeplommer
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4 dl hvetemel
♥ 200 g store blåbær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk smør sammen med halvparten av sukkeret til du får en luftig smørkrem.

Pisk eggeplommene luftige sammen med resten av sukkeret. Bland dette sammen.

Pisk kremfløten til luftig krem og vend i.

Bland i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver og rør til du får en jevn deig.

Vend halvparten av blåbærene i deigen.

Ha deigen i en smurt brødform som rommer 2 liter med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten og fordel resten av blåbærene på toppen av kaken.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i 40-45 minutter, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen. Løsne den så fra formen med en tynn, skarp

kniv og hvelv den ut av formen. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis før servering.

Tips

♥ Gullkake smaker aller best helt nystekt synes jeg, men den kan fint oppbevares i plast i et par dager. Kaken er også fin å fryse.

♥ Gullkake med blåbær smaker ekstra godt med en kule vaniljeis ved siden av!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gullbrod-med-blabaer