Enkel ferskenkake



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 50 g smør

Fyll og pynt:
♥ 2 fersken
♥ 2 ss perlesukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Visp egg og sukker lett sammen. Tilsett hvetemelet og smeltet smør. Rør deigen jevn.

Ha deigen i en brødform som rommer 1,5 liter og som er kledd med bakepapir.

Del opp fersken og skjær dem i skiver. Legg skivene inntil hverandre i en fin rad midt på kaken.

Dryss over perlesukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter, til den gyllen på overflaten og gjennomstekt.

Avkjøl kaken litt i formen før den løftes ut og flyttes over på et fat.

Skjær kaken i tykke skiver ved servering.

Tips

♥ Bruk fersken som er litt faste slik at det går å skjære dem i fine skiver.

♥ Denne kaken blir som sagt nokså liten og lav. Konsistensen på kaken skal være litt seigere og mer kompakt enn vanlig formkake, og det er slik den skal være.

♥ Kaken holder seg myk om den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkel-ferskenkake