Enkel bærkake



Ingredienser

♥ 3 dl hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl rømme
♥ 1 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 75 g smør
♥ 2 dl bringebær
♥ 2 dl jordbær, delt i biter
♥ 1 ss sukker

Pynt:
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Bland mel, bakepulver, natron og sukker i en bolle. Bland rømme, egg, vaniljeekstrakt og smeltet smør i en annen bolle. Ha dette i bollen med det tørre og rør deigen raskt sammen med en slikkepott (ikke rør mer i deigen enn nødvendig for å unngå at den blir seig). Deigen skal være nokså fast og kompakt.

Del bringebær og jordbær i mindre biter og mål opp 4 dl til sammen. Vend omtrent halvparten av bærene forsiktig i deigen.

Smør en liten form (ca. 20 cm i diameter) med smør. Ha deigen i formen og jevn til overflaten. Fordel resten av bærene på deigen. Dryss over litt sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 170 °C i ca. 40 minutter, til den er gjennomstekt. Server kaken nylaget.

Tips

♥ Server kaken gjerne nystekt, sammen med vanileiskrem eller vaniljesaus.

♥ Du kan lage kaken med alle slags bær!

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

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