Tranebærkake med smuldretopping



Ingredienser

♥ 125 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ 2 egg
♥ 1 dl seterrømme
♥ 200 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 200 g friske tranebær

Smuldretopping:
♥ 75 g hvetemel
♥ 80 g brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 75 g smør

Pynt:
♥ 50 g friske tranebær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha mykt, romtemperert smør, sukker, vaniljeekstrakt og revet appelsinskall i en bolle. Pisk dette godt sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk godt mellom hvert egg. Bland inn rømme. Sikt hvetemel sammen med bakepulver og natron og bland inn. Det skal bli en nokså tykk kakerøre.

Vend inn friske tranebær med en slikkepott.

Ha deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Lag smuldretoppingen ved å blande sammen mel, brunt sukker og kanel. Smuldre inn mykt smør.

Fordel smuldredeigen over toppen av kaken. Dryss også over noen friske tranebær.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45–50 minutter (sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

La kaken avkjøles i formen. Ta kaken ut av formen, dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på et kakefat. Sikt over melis.

Tips

♥ Friske tranebær fås kjøpt i velassorterte matbutikker (lettest å få tak i rundt juletider, men kan også fås kjøpt ellers på året).

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå tung og kompakt kake.

♥ Følg litt med på steketiden for den vil variere litt med type form og type ovn. Kaken må være gjennomstekt før du tar den ut av ovnen, ellers kommer den til å synke sammen i midten. Sjekk dette med en kakenål på slutten av steketiden. Dersom du synes at kaken begynner å bli for mørk på toppen før den er gjennomstekt, kan du legge et stykke aluminiumsfolie eller bakepapir løst over kaken.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager dersom den oppbevares kjølig og innpakket i plast. Den er også veldig fin å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tranebaerkake-med-smuldretopping