Likevektskake



Ingredienser

♥ ca. 250 g egg (4 stk)
♥ ca. 250 g smør
♥ ca. 250 g sukker
♥ ca. 250 g hvetemel
♥ ca. 1,5 ts bakepulver
♥ 2 epler (eller noe annet som gir smak)

Pynt:
♥ 30 g mandler
♥ 1 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene og en kjøkkenvekt.

Vei opp eggene (mine veide 238 gram). Så måler du opp samme mengde smør, sukker og hvetemel (jeg brukte altså 238 gram av hver).

Pisk smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, litt om gangen, og pisk videre til du får en luftig smørkrem (se tips). Bland hvetemel med bakepulver. Pisk dette deretter raskt inn i smørkremen (se tips).

Jeg valgte her å vende eplebiter inn i deigen, men du kan smaksette deigen med det du liker og har for hånden.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Jeg valgte her å drysse hakkede mandler og perlesukker over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30–40 minutter (se tips).

La kaken avkjøles i formen får du forsiktig tar den ut av formen, drar av bakepapiret fra undersiden og flytter kaken over på et fat.

Tips

♥ Du vil antakelig oppleve at smørkremen skiller seg litt når du pisker inn eggene. Dette er ganske normalt, så ikke bli bekymret. Deigen samler seg igjen når du blander inn hvetemelet.

♥ Pisk minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Bare nok til at deigen er jevnt blandet. Dette for å unngå at deigen blir seig, for da blir kaken tung og kompakt og ikke myk og saftig.

♥ Tilpass steketiden. Vender du inn biter av frukt og bær, vil deigen bli litt fuktigere enn om du ikke gjør det, så da vil kaken trenger noe lenger steketid. Vender du inn kun krydder, revet sitronskall, nøtter eller sjokolade, trenger kaken nok ikke mer enn 30 minutter. Som alltid må du sjekke med en kakenål om kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen.

♥ Du kan lage denne kaken med flere eller færre egg, og justere mengde sukker, smør og hvetemel tilsvarende. Du må da også justere størrelsen på formen du bruker og sjekke steketiden. Deigen kan også fylles i muffinsformer (steketiden blir da 10–15 minutter).

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget, men den holder seg myk og fin også flere dager om du pakker den godt inn i plast. Kaken er også fin å fryse.

♥ Se også oppskrift på den kjente, franske formkaken **Quatre quarts**, som er basert på lignende oppskrift.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/likevektskake