Hvit sjokoladekake med bringebær og sitron



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade
♥ 2 store egg
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ revet skall av 1 sitron
- -
♥ 3 dl bringebær
♥ 50 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og ha i 100 gram oppdelt, hvit sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, sukker og vaniljesukker raskt sammen med en ballongvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Tilsett sjokoladesmøret og rør blandingen jevn. Bland inn hvetemelet og rør til en klumpfri deig. Vend til slutt inn revet sitronskall.

Hell deigen i en liten, rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel bringebær og 50 gram grovt hakket hvit sjokolade over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 45 minutter (kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten). Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie på slutten av steketiden for å unngå at kaken blir for mørk.

Avkjøl kaken helt i formen. Ta den så ut av formen og sett på et passende kakefat.

Tips

♥ Det går like fint å bruke friske bringebær som frosne bringebær. Dersom du bruker frosne bringebær, trenger de ikke å tines før de legges på kaken.

♥ Riv kun på det ytre, gule skallet av sitronen så du unngår bitterhet på kaken. Bruk gjerne økologisk sitron som det ikke er brukt sprøytemiddel på.

♥ Det er viktig å ikke steke kaken for lenge for at den skal få den bløte, konfektaktige konsistensen. La kaken stå i kjøleskapet i noen timer før du tar den ut av formen. Da vil den stivne i konsistensen og blir sett å få ut av formen.

♥ Kaken er holdbar i kjøleskapet om den pakkes godt inn i plast og er også utmerket å fryse!

♥ Server kaken gjerne med vaniljeiskrem ved siden av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokoladekake-med-bringebaer-og-sitron