Magic Cake (Gâteau magique)

Ingredienser



♥ 4 store egg
♥ 200 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 125 g hvetemel
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 5 dl helmelk

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Skill eggene og ha eggeplommer og eggehviter i hver sin bolle.

Ha sukkeret i bollen med eggeplommene. Pisk dette til en skikkelig lys og tykk eggedosis.

Smelt smøret og vend det inn i eggedosisen.

Vend deretter hvetemelet forsiktig inn i røren.

Rør så inn vanilje.

Spe så med litt og litt av melken. Rør til slutt med en ballongvisp så du får en tynn og klumpfri røre.

Pisk eggehvitene for seg til tykt, hvitt skum. Vend dette forsiktig ned i røren. Rør minst mulig med ballongvispen, bare nok til at eggehviteskummet så vidt fordeler

seg i røren.

Hell røren i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 1 time. Kaken skal virke "skjelven" når den tas ut av ovnen.

La kaken først avkjøles i formen i romtemperatur i 2 timer. Sett formen deretter i kjøleskapet i minst 4 timer (og gjerne over natten).

Dagen etter tas kaken ut av formen og flyttes over på et fat.

Dryss over melis før servering.

Når du skjærer i kaken vil du se at kaken har delt seg i 3 lag.

Tips

♥ Vaniljepasta er en tykk vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak. Du kan alternativt bruke 1 ts vaniljeekstrakt eller frø fra 1 vaniljestang.

♥ Vær nøye på å følge oppskriften helt nøyaktig. Det er viktig at du følger den angitte rekkefølgen på ingrediensene. Jeg bruker elektrisk mikser til å piske eggedosisen og til å piske eggehvitene stive. Men til å blande sammen røren bruker jeg kun ballongvisp og rører helt forsiktig slik at luften i røren bevares.

♥ Pass på steketiden. Steker du kaken litt for kort, vil det mellomste kakelaget kunne bli litt for flytende.

♥ Oppskriften er beregnet på rund form som er 22 cm i diameter. Du kan alternativt bruke en firkantet form som måler 20 x 20 cm. Dersom du kun har en rund form som er 24 cm i diameter, kan du redusere steketiden til 50 minutter. Kaken vil da bli litt lavere.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/magic-cake-gateau-magique