Blondiekake med rips



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2 dl brunt sukker (se tips)
♥ 100 g smør
♥ 100 g hvit sjokolade (se tips)
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl rips (se tips)

Pynt:
♥ melisdryss
♥ friske ripsklaser

Fremgangsmåte

Pisk egg og brunt sukker til en tykk eggedosis.

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hvit sjokolade i biter. La den hvite sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn. Bland dette deretter inn i eggedosisen.

Rør inn vaniljesukkeret og hvetemelet.

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

Dryss over ripsbærene (hvis du bruker frosne bær, trenger de ikke å tines først).

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Kaken skal være litt bløt i midten og fortsatt lys i fargen. La kaken avkjøles i formen til den er helt kald.

Ta kaken ut av formen og sett den på et fat.

Sikt over melis og pynt med friske rips.

Tips

♥ Jeg bruker lysebrunt demerarasukker til denne kaken. Det går også fint å lage kaken med vanlig hvitt sukker.

♥ Det står 100 g hvit sjokolade i oppskriften, men det går helt greit å redusere dette til 90 gram (som tilsvarer 1 pk).

♥ Det går like fint å bruke frosne rips i kakerøren som friske rips. Til pynt ser det penest ut med friske rips, men det er bare å sløyfe disse dersom du lager kaken utenom ripssesongen.

♥ Kaken er fin å fryse. Gi den et nytt melisdryss rett før servering, så ser den lekker ut igjen. □□

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blondiekake-med-rips