



Rømmekake

Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 dl lettrømme
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Pynt:

melisdryss



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker sammen i en bakebolle med stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis!). Visp inn rømmen. Visp deretter inn bakepulver og hvetemelet.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på midt i ovnen ved 165°C i 45 - 50 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Sikt over melis til pynt.

Tips

Denne kaken bør stekes på lav varme for at den skal holde seg lys og delikat i fargen. Sjekk med en kakenål at kaken er gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

Kaken er kjempefin å fryse.

Se varianter her på Det søte liv som [Valnøttkake med rømme](#), [Nøttekake med rømme](#), [Kokoskake med rømme](#), [Eplekake med rømme](#), [Rømmekake med bringebær](#). Se også sjokoladecakevarianten [Kosekake](#), langpanneversjonen [Rømmekake i langpanne](#) og [Rømmemuffins](#). Kaken kan dessuten fylles med pisket krem og syltetøy, se [Rømmekake Victoria](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommekake>