



## 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

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