



Rømmekake med bringebær

Ingredienser

- 2 store egg
- 3 dl sukker
- 3 dl lettrømme
- 3 dl hvetemel
- 2 ts bakepulver
- 250 g frosne bringebær (gjerne lettsukrede)

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. Fordel bringebærene over kaken (bærene trenger ikke å tines). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50-60 min (sjekk med kakenål).

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 litt melis til pynt.

Tips

Merk at de frosne bringebærene gjør at kaken trenger litt lenger steketid enn det som er vanlig for "Rømmekake".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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