



---

## Sukkerkake med hvit sjokolade

### Ingredienser

3 egg  
2 dl sukker  
100 g smør  
1 ts bakepulver  
1 ts vaniljesukker  
2,5 dl hvetemel  
50 g hvit sjokolade



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Smelt smøret og avkjøl. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Hakk den hvite sjokoladen og ha den i melblandingen. Rør det tørre i eggedosisen vekselvis med det smeltede smøret.

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 35-40 min. Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

### Tips

Kaken smaker best samme dag som den er laget, men holder seg god om den pakkes godt inn i plast og oppbevares kjølig. Kaken kan også frys.

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

---

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sukkerkake-med-hvit-sjokolade>