



Mormors blåbærkake

Ingredienser:

- 250 gram hvetemel
- 125 gram sukker
- 1 ts bakepulver
- 125 gram smør
- Ett egg

Slik gjør du:

Bland det tørre og smuldre smøret i. Ha i egget, og kna alt godt sammen med hendene til det blir en god deigklump. Del deigen i 2 deler, en på 2/3 og en 1/3. Trykk den største deigen ut i formen og ca 2 -3 cm opp langs kanten, bruk hendene. Legg på fyllet, ca 4 -5 ss blåbærsyltetøy (smør utover bunnen, og bruk så mye du vil ha) Legg deretter over ca 1,5 dl vaniljekrem.

Legg et bakepapir på benken og trykk den minste deigen flat med hendene til den er stor nok til å ligge som et lokk over resten av kaka med fyllet. Løft bakepapiret med deigen på opp, og snu den over kaka slik at deigen kommer mot kaka og papiret opp, på den måten er det enklere å få lagt lokket på uten at det faller fra hverandre.

Sett kaka inn i forvarmet oven og stek den til den er gylden, lys brun. Nytter ikke å stikke kakepinne i for å se om den er ferdig, for fyllet er flytende og vil følge med kakepinnen, derfor stek til den er gylden brun.

Fyll

Vaniljekrem og blåbærsyltetøy.

For å få for eksempel bringebærkake, byttes blåbærsyltetøyet ut med bringebærsyltetøy.

Det er best å bruke et litt fast syltetøy.

Stekes i bakep Kirkledt rund form 22 cm, midt i ovnen på 200 grader i 40 minutter.