

Kakebunn

Dette er min beste oppskrift på kakebunn – den blir bare så saftig, høy og alltid perfekt. Bare følg oppskriften og fremgangsmåten og du vil komme til å elske denne oppskriften.

Dette er samme som vi brukte på bakeskolen



10 stk egg (de skal være tempererte – ikke rett fra kjøleskapet)

400 gram sukker

2 ss vann (temperert)

300 gram hvetemel

100 gram potetemel

Om du ønsker kan du smake den til med revet sitronskall eller noen dråper sitron

Det skal ikke være bakepulver i denne. Bruker du tempererte egg og pisker dem godt opp hever kakebunnen seg kjempeluftig.

Egg som er tempererte (legg dem i en skål med varmt vann i 10 minutter – til de er romtempererte), piskes opp med sukker i ca 10 minutter, til massen er luftig og fin. Sett så hastigheten ned på maskinen, tilsett vann(temperert) og la den gå i 5 minutter. Da blir massen seig. Sikt det tørre. Jeg pleier å sikte på et bakepapir – og ha dette oppi massen, litt og litt, og løft det forsiktig inn med en slikkepotte.

Dette må gjøres veldig forsiktig, ikke rør – løft. Sett bakebollen litt på skå. Da beholder du luften i massen.

Hell så massen i former, jeg liker å bruke bakepapir i bunnen og så Pals formfett, eller smør med margarin etc.

Jeg vet dere kakedamer og menn elsker høye kakebunner...det gjør

jeg også. Denne holder til 2 stk bunner a 24 cm, eller til flere kapsler, hvor du stryker massen ut på bakeplate.

Kakebunner steiker jeg på 170 grader midt i ovnen i ca 30 – 35 minutter. Dette kommer litt ann på ovnen din også.

Men ikke åpne døren under steikingen – jeg anbefaler at du skrur ned temperaturen dersom den blir mørk oppå, fremfor å åpne for å ligge et bakepapir over. Men dette må du nesten prøve deg litt fram på. Alle ovner er ulike. Og ikke varmluft. Jeg anbefaler vanlig over og undervarme. Lær din ovn å kjenne.



Håper dere prøver denne oppskriften – den er den beste jeg har prøvd