

RIPSKAKE

Sett ovnen på 175 grader. Oppskriften passer til en vanlig langpanne. Smelt smøret og hell i melken. Pisk egg og sukker luftig. Rør smørblandingen og kardemomme i eggedosisen. Bland sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Sikt det i deigen under omrøring. Hell røren i bakepapkledde langpanne. Strø over 5 dl rips. Stek kaken på nederste rille i ovnen i ca. 30 minutter, avkjøl kaken.

Pynt kaken med rips, et tynt dryss av melis og noen grønne blader. Del kaken i ruter ved servering.

INGREDIENSER

200 g Smør
0,75 dl Melk
4 stk Egg
4 dl Sukker
1,5 ts Kardemomme
5,5 dl Hvetemel
2,5 ts Bakepulver
1,5 ss Vaniljesukker
5 dl Rips