

# Blåbärskaka med kardemumma

Blåbär och kardemumma smakar ljuvligt tillsammans! Recept på mjuk kaka där smakerna gifter sig med varann.

cirka 16 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Degen:

175 g smör rumsvarmt  
2 dl socker  
4 st ägg  
3,5 dl vetemjöl  
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver  
1 Förp. Dr. Oetker Vaniljaroma alt. 2  
tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
1 tsk kardemumma mald  
1,25 dl gräddfil  
2 dl färska eller frysta blåbär

### Frosting:

200 g färskost exempelvis  
Philadelphia  
2,25 dl florsocker  
1 tsk Dr. Oetker Citronarom  
2 dl färska eller frysta blåbär  
mynta

- 1 Sätt ugnen på 175 grader.
- 2 Smörj och bröa en rund springform, 24 cm i diameter.
- 3 Vispa smör och socker vitt och poröst. Tillsätt äggen, ett i taget under vispning.
- 4 Blanda de torra ingredienserna och rör ned dem i äggsmeten.
- 5 Tillsätt gräddfil och vänd försiktigt ned bären.
- 6 Häll smeten i springformen. Grädda i nedre delen av ugnen i cirka 50 minuter. Känn med sticka att kakan är klar.
- 7 Vispa färskost och florsocker till en slät massa. Tillsätt citronarom. Bred frosting över kakan när den svalnat helt. Dekorera med blåbär och myntablad.