

Kirsebærkage

400 g søde kirsebær
250 g blødt smør
500 g sukker
4 æg
450 g hvedemel (ca. 7½ dl)
50 g kakao (ca. 1 dl)
4 tsk bagepulver
4 tsk vaniljesukker
1½ dl yoghurt eller yoghurt med kirsebær
¼ liter mælk
2 spsk kartoffelmel

Pynt:
flormelis

Skyl kirsebærrene og fjern sten og eventuelle stilke. Pisk smør og sukker sammen, til det smuldrer. Pisk æggene i ét ad gangen. Pisk blandingen, til den bliver let og luftig. Bland mel, kakao, bagepulver og vaniljesukker. Vend det (dryset gennem en sigte) i smørblandingen, skiftevis med yoghurt og mælk. Bland de udstenede kirsebær med kartoffelmel og vend dem forsigtigt i dejen. Beklæd en bradepande (ca. 6 x 22 x 30 cm) med bagepapir og fordel dejen heri. Bag kirsebærkagen midt i ovnen. Løft forsigtigt kagen ud af bradepanden ved hjælp af bagepapiet. Lad kagen køle af på en bagerist.

Bagetid: Ca. 1 time og 10 min. ved 175°.