Vaniljesauskake i langpanne

Ingredienser

♥ 1 liter ferdig vaniljesaus (se tips)
♥ 250 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 800 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ sukker
♥ kanel

Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl i noen minutter.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri (jeg bruker en ballongvisp, se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm). Strø over rikelig med sukker og kanel. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Del kaken i firkanter og løft kakestykkene ut av formen med en stekespade (se tips).

Tips

♥ Det går utmerket å bruke ferdigkjøpt vaniljesaus til denne oppskriften. Jeg bruker merket "Piano" vaniljesaus fra Tine.

♥ Det er viktig at du lar vaniljesausblandingen avkjøles før du vender inn melet, ellers kan deigen bli seig og kaken dermed bli deigete.

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Jeg bruker en ballongvisp og rører kun for hånd, og ikke lenger enn at deigen er blandet. Dette sikrer at kaken blir myk og saftig og ikke tung og kompakt.

♥ Du kan selvfølgelig også hvelve den ferdig stekte kaken ut av formen og dra av bakepapiret, men da risikerer du at en del av sukkeret drysser av. Av den grunn pleier jeg heller å skjære kaken i formen og løfte kakestykkene ut av langpannen med en stekespade.

♥ Kaken er kjempefin å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-i-langpanne