Smilkake med Daim



Ingredienser

3 egg
5 dl sukker
1 flaske Freia Smil topping (hold av 50 g til glasuren, se tips)
8 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
225 g smør
3 dl melk

Glasur:
100 g smør
3 ss melk
50 g Freia Smil topping (se tips)
3 ts vaniljesukker
300 g melis

Pynt:
100 g Daimkuler (1 pk)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Vei opp 50 g Smil toppingsaus til glasuren og sett tilside. Bland resten av Smil toppingen på flasken i eggedosisen (se tips). Smelt smøret og bland kald melk i smøret, slik at smørmelken blir lunken. Sikt sammen hvetemel, bakepulver og vaniljesukker. Ha smørmelken og det tørre vekselsvis i eggedosisen og rør deigen jevn.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 min. Avkjøl kaken. Hvelv kaken ut av langpannen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele. Rør inn Smil toppingen. Bland deretter i melk, vaniljesukker og melis. Rør godt i glasuren, gjerne over svak varme, slik at alle melisklumper smelter og glasuren blir helt blank og glatt.

La glasuren stå i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens. Bre den så over kaken med en smørekniv. Dryss over Daimkuler og la kaken stå i romtemperatur til glasuren har stivnet litt. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Hvis du ikke finner Smil toppingsaus i butikken, kan du gjøre slik jeg pleide å gjøre før, nemlig å bruke smeltet Smil sjokolade i denne kaken i stedet. Bruk da 3 pk Smil sjokolade i kakedeigen og 1 pk til glasuren. Smelt sjokoladen forsiktig over vannbad, og følg for øvrig fremgangsmåten som angitt.

Nå som Freia har kommet med Smil toppingsaus på flaske, bruker jeg heller den. Toppingsausen gir kaken en litt mer klebrig konsistens enn smeltet Smil sjokolade - men det er bare godt! Dessuten er det mye enklere! Du bruker 1 flaske til denne oppskriften. Bruk 50 g til glasuren og ha resten av innholdet i flasken i kakedeigen.

Kaken holder seg myk lenge og er også flott å fryse ned!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smilkake-med-daim