Karamellkake i langpanne



Ingredienser

3 egg
6 dl sukker
6 ss karamellsaus (f.eks. Freia karamelltopping)
8 dl hvetemel
3 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
225 g smør
3 dl melk

Glasur:
100 g smør
1 ts kaffepulver
3 ss kokende vann
3 ts karamellsaus (f.eks. Freia karamelltopping)
3 ts vaniljesukker
300 g melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Bland karamellsausen i eggedosisen. 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 ut kaffepulver i kokende vann og ha i smøret. Rør så inn karamellsaus. Bland til slutt i vaniljesukker og melis.

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

Tips

Rør godt i glasuren, gjerne over svak varme, slik at alle melisklumper smelter og glasuren blir helt blank og glatt.

Mange pleier å bre glasuren over varm kake, slik at glasuren trekker litt inn i kaken. Det er en smaksak. Personlig foretrekker jeg å bruke avkjølt kake og glasur som har stått en stund i kjøleskapet. Du får da et litt tykkere lag glasur og jeg synes også at glasuren blir letter å bre over kaken når den har en tykkere konsistens.

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

PS: Et innsendt tips fra en bruker av detsoteliv.no er å strø Daimkuler (eller helst Daimstrøssel, dvs den minste varianten av Daimkuler) på toppen av den glaserte kaken.

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

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