Høstkake i langpanne



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 1 liter kefir eller kulturmelk
♥ 4 ts natron
♥ 4 ts kanel
♥ 3 ts kardemomme
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 650 g hvetemel
100 g hasselnøtter

Ostekrem:
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melis
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 200 g kremost

Pynt:
♥ 50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha sukkeret i en stor bakebolle og bland i surmelk. Tilsett natron og rør godt. Ha så i krydderet, vaniljesukker og det avkjølte smøret. Bland i hvetemelet, og rør deigen sammen til den er jevn og klumpfri (bruk gjerne ballongvisp, se tips). Vend til slutt inn fint hakkede hasselnøtter.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca. 30 x 40 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35 minutter. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Til ostekremen pisket mykt smør sammen med og melis. Tilsett vaniljesukker og kremost, og pisk ostekremen sammen.

Bre ostekremen over kaken. Dryss over hakkede hasselnøtter til pynt.

Del kaken i passe store firkanter.

Tips

♥ Ikke rør mer i deigen enn nødvendig etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å unngå tung og kompakt kake. Jeg rører for hånd og bruker ballongvisp, som gjør at deigen raskt blir klumpfri.

♥ Når du lager ostekremen, er det lurt å røre sammen smør og melis først, så du er helt sikker på at du ikke får smørklumper i kremen.

♥ Kaken er kjempefin å fryse. For å unngå søl med glasuren, er det lurt å sette kaken i kjøleskapet til glasuren er stivnet (gjerne over natten). Ha så stykkene i små fryseposer og frys ned uten trykk på toppen. Når kaken er frossen kan du stable oppå hverandre som du ønsker.

♥ Se også oppskrift på **Krydderkake med ostekrem**, som er samme kake, men uten nøtter.

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

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