Bløtkake med karamellsaus



Ingredienser

Kakebunn:
4 egg
100 g sukker
100 g hvetemel
1 ts bakepulver

Karamellsaus:
2 dl kremfløte
125 g sukker
2 ts vaniljesukker
100 g mandler

Fyll og pynt:
4 dl kremfløte
1 boks hermetiske aprikoser

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend forsiktig inn hvetemel som er siktet sammen med bakepulver. Hell røren i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Til karamellsausen has kremfløten i en kjele og kokes opp. Brun sukkeret i en stekepanne (dette tar et par minutter). Spe med den varme fløten og rør rundt med en tresleiv. La sausen koke i 5-10 min, til den tykner og er lysebrun i fargen. Bland i

vaniljesukker og hakkede mandler. Avkjøl karamellsausen.

Del kaken i to bunner. Dynk bunnene med lake fra aprikosboksen. Pisk kremfløten og del kremen i to. Bland ca en tredjedel av karamellsausen med den ene kremdelen. Bre karamellkremen over kakebunnen. Legg på godt avrente og opphakkede aprikoser. Dekk med den andre bunnen.

Fordel resten av kremfløten over hele kaken. Drypp resten av karamellsausen over kaken med en skje. Sett kaken kjølig frem til servering.

Tips

Det er lurt å dryppe karamellsausen over kaken ikke altfor lenge før servering. Pass også på at karamellsausen er helt avkjølt, ellers kommer den piskede kremen til å smelte og bli tyntflytende. Synes du at karamellsausen har blitt for hard under avkjølingen, er det bare å varme den opp igjen forsiktig på helt svak varme.

Se også "Karamellkake med peanøtter" blant Innsendte kakeoppskrifter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blotkake-med-karamellsaus