Snekkerruter



Ingredienser

Kakebunn:
2 store egg
3 dl sukker
150 g smør
1,5 dl melk
4,5 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver

Peanøttkaramell:
1 dl kremfløte
1 dl lys sirup
1 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
3 dl salte peanøtter

Sjokoladeglasur:
150 g smør
4 ss sterk kaffe
2 ss kakao
2 ts vaniljesukker
7 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret i en liten kjele og bland med melk. Sikt sammen de tørre ingrediensene. Bland det tørre og væsken vekselsvis i eggedosisen.

Fordel deigen jevnt utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kakebunnen midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl den i formen. Hvelv kaken ut av formen og dra av bakepapiret.

Lag karamellsausen: Ha kremfløte, sirup og sukker i en kjele. La blandingen koke opp og småkoke videre i 10-15 minutter. Blandingen skal være tyktflytende og karamellaktig. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukkeret. Tilsett smøret i små klatter og rør karamellen jevn. Avkjøl til lunken. Smør karamellen jevnt over den kalde kakebunnen. Dryss over grovt hakkede peanøtter. La kaken stå på kjøkkenbenken i 1 time til karamellen har satt seg.

Lag glasuren til slutt: Smelt smøret i en kjele. Tilsett de øvrige ingrediensene og rør glasuren jevn og klumpfri. Avkjøl glasuren til den har passe smørekonsistens. Bre sjokoladeglasuren over kaken. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Merk at dette er en nokså søt og mektig langpannekake, og det kan være lurt å ikke dele kaken opp i altfor store firkanter.

"Snekkerruter" er fine å fryse. Et godt tips er å la kakestykkene stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet før kakestykkene pakkes ned i fryseposer, for da unngår du glasursøl.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/snekkerruter