Karamellkake



Ingredienser

2 store egg
3 dl sukker
3 ss karamellsaus (f.eks. Freia karamelltopping)
4 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
1,5 ts vaniljesukker
100 g smør
1,5 dl melk

Karamellkrem:
150 g smør
1 ts kaffepulver
4 ss kokende vann
4 ts karamellsaus
4 ts vaniljesukker
450 g melis

Pynt:
litt karamellsaus

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 rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 40-45 min (sjekk med en kakenål når kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Ta den ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til karamellkremen 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 kremen stå i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Del kaken i to lag og fyll kaken med et tynt lag karamellkrem. Bre resten av kremen over kaken. Pynt kaken gjerne ved å ringle over litt ekstra karamellsaus til slutt og lage mønster i kremen ved hjelp av en gaffel.

Tips

Kaken holder seg myk og saftig dersom den pakkes godt inn i plast (bruk gjerne to store plastikposer) og oppbevares i kjøleskapet. Kaken kan også fryses.

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

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