Prinsessekake



Ingredienser

125 g smør
2 dl melk
50 g gjær
1 egg
75 g sukker
1 ts kardemomme
ca 500 g hvetemel

Fyll 1:
50 g smør
3 ss sukker
1 ss kanel
rosiner

Fyll 2:
4-5 dl vaniljekrem

Pensling:
1 egg

Pynt:
2-3 dl melis
1 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Bland med melken. Tilpass varmen til den er lunken, 37°C. Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sammenpisket egg og sukker. Ha så i kardemomme og til slutt hvetemel, til du får en jevn og glatt gjærdeig. La deigen heve i 45 min.

Smør en rund kakeform (26 cm i diameter) med smør og ha bakepapir i bunnen. Ta 2/3 av deigen og kjevle den ut til en sirkel. Kle bunn og kantene på formen med deigen. Smør halvparten av vaniljekremen over deigen i bunnen av formen. Dryss over noen rosiner.

Kjevle ut resten av deigen til en avlang leiv, ca 20x40 cm. Smør over mykt smør og dryss over kanel og sukker (og eventuelt noen ekstra rosiner). Rull sammen og skjær rullen opp i 10 biter som er ca 4 cm tykke. Legg bitene i formen, 1 i midten og 9 stk rundt. Fyll mellomrommet mellom bitene med resten av vaniljekremen og dryss over noen rosiner til. Etterheves i 30 min.

Pensle over kaken med litt sammenpisket egg. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 200°C i ca 30-40 min (se tips). Avkjøl kaken helt i formen. Løsne den kalde kaken forsiktig fra formen. Dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Pynt kaken med melisglasur før servering.

Tips

Det er viktig at "Prinsessekake" blir helt gjennomstekt i bunnen. Det er derfor viktig at du steker den på nederste rille i ovnen og bruker hele steketiden. Synes du at kaken blir for mørk på overflaten, kan du dekke den til med en stykke matpapir på slutten av steketiden. Dersom du er usikker på om den ferdigstekte kaken er helt gjennomstekt i bunnen, kan du steke kaken litt ekstra etter at den er tatt ut av formen, men da på stekeplate og eventuelt med nedsiden opp (men ikke for lenge, for da renner vaniljekremen ut av kaken).

"Prinsessekake" kan fryses.

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

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