Eplekake med vaniljekrem

Ingredienser



3 egg
2,5 dl sukker
2,5 ts bakepulver
5 dl hvetemel
1,5 dl matfløte
75 g smør

Fyll:
5 dl vaniljekrem (Piano)
3 epler
kanel
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen mel og bakepulver. Smelt smøret og bland med fløte. Ha det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Fordel vaniljekremen over deigen i klatter. Rens eplene og skjær dem i skiver. Legg dem oppå vaniljekremen. Dryss over kanel og perlesukker.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 60 min (se tips). Avkjøl kaken i formen før den tas ut og settes på et passende fat.

Tips

Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt også i midten før du tar den ut av ovnen. Det kan godt hende at kaken trenger 15 min lenger steketid. Dekk til kaken med et stykke bakepapir om du synes den blir for mørk på toppen.

Kaken kan fryses.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplekake-med-vaniljekrem