Hvetekake med makronfyll



Ingredienser

150 g smør
2 dl fløtemelk
30 g gjær
2 ss sukker
1 egg
8 dl hvetemel

Fyll:
1 pk makronfyll (fra Freia)
3 ss kokende vann

Pensling:
1 egg

Pynt:
2 dl melis
1-2 ss vann

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i fløtemelk og varm opp til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukkeret og sammenpisket egg. Ha i mel og kna deigen jevn.

Kjevle ut halvparten av deigen til en rund kake (ikke for tynn). Legg på bakepapirdekket stekeplate.

Bland makronfyllet med kokende vann som anvist på pakningen. Smør fyllet på kaken.

Trill resten av deigen ut til fingertykke lengder.

Skill egget som skal brukes til pensling. Pensle undersiden av de fingertykke deiglengdene med eggehvite før de legges oppå kaken i gittermønster (se tips). Hev kaken i ca 1 time.

Bland restene av eggehviten med eggeplommen og litt vann. Pensle kaken med denne eggeblandingen.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i 15-20 min. Pynt den avkjølte kaken med melisglasur.

Tips

Pensling av deiglengdene med eggehvite gjør at lengdene fester seg bedre til kaken. Skulle de likevel falle av under stekingen, kan de festes på kaken igjen med litt melisglasur laget av eggehvite (ikke vann) og melis.

Kaken kan fryses uten melisglasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvetekake-med-makronfyll