Svinekamkake



Ingredienser

Rullekake:
4 egg
4 ss sukker
4 ss hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
200 g friske jordbær

Karamell:
3 dl sukker
2 ss vann
150 g smør
1,5 dl kremfløte
1 ts hvetemel
0,5 dl melk

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Sikt i mel og bakepulver. Bland forsiktig.

Fordel deigen utover i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Hvelv kaken over på sukret klede. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med den varme langpannen over (se tips).

Kok karamellsausen ved å blande sukker og vann i en kjele. Kok til det får en brun karamellfarge. Ha i smeltet smør og fløte. Pisk sammen mel og melk til en jevning og rør den inn i blandingen. La det koke opp. Karamellsausen skal bli tykk og fyldig. Avkjøl helt, slik at karamellen blir skikkelig tyktflytende.

Pisk kremen til fyllet og bland med vaniljesukker. Bland eventuelt i litt avkjølt karamellsaus. Smør kremen over kakebunnen. Dekk eventuelt med oppdelte biter av jordbær (eller hermetiske pærer, banan eller annet). Rull kaken sammen fra langsiden. Renskjær kantene og legg kaken på et fat.

Fordel karamellen jevnt over kaken. Sjekk at den har tykk nok konsistens, ellers vi den renne helt av kaken. Hell over litt og litt av gangen og jevn til overflatene med en smørekniv. Sett kaken i kjøleskapet frem til servering.

Pynt kaken eventuelt med mandelflarn eller pisket krem.

Tips

Kaken bør avkjøles under varm langpanne for at den skal holde seg myk. Ellers vil den sprekke opp når du ruller den sammen. Dersom det er vanskelig å dra av bakepapiret, hjelper det å pensle oppå bakepapiret med kaldt vann.

Mange synes det er litt vanskelig å lage "Svinekamkake" fordi det kan være litt vrient å få riktig konsistens på karamellen oppå kaken. Følg oppskriften nøye og la karamellen stå i kjøleskapet til den er tykk nok før du har den på kaken. Prøv deg frem med litt karamell av gangen. Det blir mye karamell av denne oppskriften, så det blir nok karamell oppå kaken selv om noe skulle renne av kaken underveis. Karamell som du får til overs kan du servere i en skål ved siden av kaken.

"Svinekamkake" kan fryses hvis den ikke pyntes med pisket krem.

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

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