Vaniljesauskake med epler (liten langpanne)



Ingredienser

♥ 5 dl ferdigkjøpt vaniljesaus (se tips)
♥ 125 g smør
♥ 250 g sukker
♥ 400 g hvetemel
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1,5 ts vaniljesukker

Fyll:
♥ 6 epler
♥ 2 ss kanel
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha vaniljesaus, smør og sukker i en kjele og varm opp på middels varme under omrøring til smøret har smeltet og alt er godt blandet. Avkjøl i noen minutter.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og rør deigen jevn og klumpfri (jeg bruker en ballongvisp, se tips).

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) (se tips hvis du heller vil lage en rund kake). Rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over rikelig med sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Dra papiret forsiktig av fra undersiden og sett kaken på et passende stort fat.

Tips

♥ Det går utmerket å bruke ferdigkjøpt vaniljesaus til denne oppskriften. Jeg bruker merket "Piano" vaniljesaus fra Tine.

♥ Det er viktig at du lar vaniljesausblandingen avkjøles før du vender inn melet, ellers kan deigen bli seig og kaken dermed bli deigete.

♥ Det er også viktig at du rører minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Dette for å sikre at kaken blir myk og luftig, og ikke tung og kompakt.

♥ Vil du lage kaken i rund form, må du bruke en stor en, dvs. enten 26 cm i diameter eller 28 cm i diameter. Du trenger sannsynligvis minst 15 min lenger steketid om du bruker en form på 26 cm. Sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten før du tar den ut av ovnen.

♥ Se **Eplekake med vaniljesaus**, som er samme kake i litt mindre utgave. Se også oppskrift på **Vaniljesauskake**, som er samme kake til stor langpanne uten epler. Vil du ha stor eplekake i langpanne, kan du altså bruke denne oppskriften og legge epleskiver på toppen, se **Vaniljesauskake i langpanne med epler**.

♥ Kaken egner seg godt til frysing!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-med-epler-liten-langpanne