Bondepikenes eplekake



Ingredienser

5 dl knuste sukkerkavringer
5 ss smør
5 ss sukker

500 g eplemos (med biter)

Vaniljekrem:
30 g smør
30 g hvetemel
2,5 dl melk
4 egg
3 ss sukker
1,5 ts vaniljesukker

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Knus kavringer i food processor, i morter eller i en pose som kjevles over.

Smelt smøret i en stekepanne og ha i kavringen. Strø over sukkeret. Rør i blandingen mens den får gylden farge i stekepannen. Pass på så det ikke brenner seg. Tas av varmen og avkjøles.

Til vaniljekremen lages først en tykk saus av smør, mel og melk i en middel stor kjele. Ta kjelen av platen. Pisk egg, sukker og vaniljesukker til tykk eggedosis. Bland

eggedosisen i sausen og sett kjelen på platen igjen. La vaniljesausen tykne over svak varme. Rør hele tiden. Ta kjelen av platen og avkjøl.

Smør en rund form (24 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Strø over halvparten av kavringsmulene. Legg på eplemosen og jevn til overflaten. Fordel over vaniljekremen. Strø over resten av karvingsmulene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45-60 min. Ta kaken ut av ovnen og la den bli avkjølt i romtemperatur. Sett den så i kjøleskapet og la den stå i formen over natten (se tips).

Dagen etter løsnes kaken forsiktig fra formen og hvelves over på et serveringsfat. Pisk kremfløte med vaniljesukker og fordel kremen jevnt over hele kaken.

Tips

Den stekte kaken må stå i formen i kjøleskapet over natten for å bli fast nok i konsistensen til å kunne hvelves over på fat. Vær likevel forberedt på at kavringsmulene vil drysse litt når du skjærer i kaken. Det er slik kaken skal være!

Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

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