Eplekake med vaniljesaus



Ingredienser

♥ 3 dl ferdigkjøpt vaniljesaus
♥ 100 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 300 g hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 2 ts vaniljesukker

Fyll:
♥ 4 epler
♥ 1 ss kanel
♥ 1 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 rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Rens eplene og del dem i skiver. Stikk epleskivene tett i tett i deigen i et pent mønster. Strø over sukker og kanel.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 45 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

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

♥ Rør minst mulig i deigen etter at hvetemelet er tilsatt. Jeg bruker en ballongvisp og rører kun for hånd, og ikke lenger enn at deigen er blandet. Dette sikrer at kaken blir myk og saftig og ikke tung og kompakt.

♥ Se også **Vaniljesauskake i langpanne med epler** og **Vaniljesauskake med epler (liten langpanne)** som er samme kake i større utgave.

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

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