Vaniljesauskake i langpanne med appelsin



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 1 liter ferdig vaniljesaus (se tips)
♥ 850 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 2 dl presset appelsinsaft

Pynt:
♥ perlesukker (se tips)
♥ revet skall av 2 appelsiner

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 noe.

Sikt sammen de tørre ingrediensene i en stor bakebolle. Ha i vanilje- og smørblandingen og presset appelsinsaft, rør deigen jevn og klumpfri med en ballongvisp. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm).

Bland finrevet appelsinskall med perlesukker. Strø over dette over deigen i et jevnt lag.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40 minutter. Avkjøl kaken i formen. Del kaken i firkanter og løft ut av formen med en stekespade.

Tips

♥ 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 å ikke røre for mye i deigen etter at melet er tilsatt for å unngå at kaken blir altfor tung. Merk imidlertid at det er meningen at dette skal bli en litt kompakt og myk kake.

♥ Jeg bruker 1 liter ferdigkjøpt vaniljesaus fra Tine (Piano).

♥ Perlesukkeret jeg har brukt på denne kaken er mer grovkornet enn norsk perlesukker og holder seg hvitt under stekingen. Perlesukkeret er kjøpt i Sverige (fra Dansukker). Det går like fint å bruke vanlig norsk perlesukker.

♥ Kaken er kjempefin å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-i-langpanne-med-appelsin