Vaniljesauskake med bringebær og blåbær



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 200 g bringebær
♥ 100 g blåbær

Pynt:
♥ melisdryss
♥ 100 g bringebær
♥ 50 g blåbær

Servering:
♥ friske bringebær og blåbær
♥ vaniljesaus

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 rør deigen jevn og klumpfri med en ballongvisp.

Hell deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Dryss på bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken i formen. Løsne den forsiktig fra formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Pynt med melisdryss og friske bær.

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 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.

♥ Vaniljesauskaken holder seg myk i flere dager om kaken pakkes godt inn i plast. Kaken kan også fryses uten friske bær på toppen. Gi den tinte kaken et ekstra melisdryss, så ser kaken fersk og lekker ut!

♥ Vaniljesauskake er en veldig populær kake her på Det søte liv og kan varieres på mange måter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-med-bringebaer-og-blabaer