Vaniljesauskake i langpanne med rabarbra og havrecrumble



Ingredienser

Vaniljesauskake:
♥ 250 g smør
♥ 500 g sukker
♥ 1 liter ferdigkjøpt vaniljesaus
♥ 800 g hvetemel
♥ 6 ts bakepulver
♥ 3 ts vaniljesukker

Fyll:
♥ 250 g rabarbra (renset vekt)

Havrecrumble:
♥ 150 g hvetemel
♥ 50 g små havregryn
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 100 g brunt sukker
♥ 100 g smør

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 stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm).

Del den rensede rabarbraen opp i små terninger og dryss de over kaken.

Til havrecrumble blandes først hvetemel, havregryn, vaniljesukker og brunt sukker i en bolle. Smelt smøret og bland i. Smuldre blandingen over kaken med fingrene så du får en jevnt lag over hele kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 30-40 min, til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen.

Skjær kaken opp i passe store serveringsstykker og løft kakestykkene ut av langpannen ved hjelp av en stekespade.

Tips

♥ Jeg pleier å bruke ferdigkjøpt vaniljesaus fra Tine (Piano) til denne oppskriften. Kaken kan også lages med hjemmelaget vaniljesaus som du finner oppskriften på her på Det søte liv.

♥ 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.

♥ Kaken holder seg myk i flere dager og den pakkes godt inn i plast. Kakestykkene er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vaniljesauskake-i-langpanne-med-rabarbra-og-havrecrumble