Silviakake i langpanne



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 6 ts bakepulver
♥ 6 dl hvetemel
♥ 3 dl kaldt vann

Glasur:
♥ 200 g smør
♥ 2 dl sukker
♥ 2 eggeplommer
♥ 4 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ kokos eller kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til skikkelig lys og tykk eggedosis (se tips).

Sikt sammen mel, vaniljesukker og bakepulver. Sikt det deretter i eggedosisen og vend dette forsiktig inn sammen med kaldt vann. Ikke rør mer enn nødvendig for å få deigen jevn og klumpfri (se tips).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter, til kaken er gyllen i fargen og gjennomstekt. Avkjøl kaken i langpannen.

Til den gule kremen smeltes først smøret i en kjele. Tilsett sukker, eggeplommer og vaniljesukkeret og gi blandingen et oppkok. Rør hele tiden så kremen ikke setter seg fast i bunnen av kjelen. La kremen småkoke mens du visper hele tiden i 2-3 minutter. Du vil etter hvert merke at den tykner i konsistensen.

Ta kjelen av platen og la den gule kremen bli helt kald. Sett den gjerne i kjøleskapet en stund. Glasuren må bli tykk nok til at den lar seg smøre utover kaken.

Når glasuren har passe konsistens, fordeler du den jevnt over kaken. Dryss over kokos og/eller kakestrøssel. Jeg testet begge deler på hver sin halvdel av kaken.

Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er veldig viktig for å få riktig konsistens på kaken at du pisker eggedosisen lenge nok. Jeg bruker elektrisk mikser i ca 10-15 minutter.

♥ Det er også viktig at du ikke rører for kraftig når du skal vende det tørre og vann inn i eggedosisen. Da mister du luften i eggedosisen. Likevel må du så klart røre nok til at melklumpene fjernes. Jeg synes det fungerer bra å bruke stålvisp (ballongvisp), for da blir deigen nokså raskt jevn og fin.

♥ En tredje ting som er viktig å være oppmerksom på er at den gule glasuren må kokes en stund, slik at den begynner å tykne. Siden det er smør i kremen, vil konsistensen på kremen bli fastere når kaken står i kjøleskapet (for da stivner smøret), og bli bløtere og litt rennende igjen når kaken står i romtemperatur.

♥ Kakebitene er fine å fryse!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/silviakake-i-langpanne