Vaniljeruter i langpanne



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g smør

Fyll:
♥ 4 egg
♥ 3 dl seterrømme (se tips)
♥ 3 dl crème fraîche (se tips)
♥ 3 dl sukker
♥ 0,5 dl vaniljesukker (ja, 0,5 dl er riktig)

Smuldretopp (samme som bunnen):
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 dl sukker
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g smør

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigsbunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg godt i det tørre. Klem deigen sammen med fingrene. Mørdeigen blir temmelig tørr i konsistensen.

Finn frem en stor langpanne (ca 30x40 cm) og kle den med bakepapir. Klem mørdeigen godt utover i bunnen av langpannen.

Visp sammen ingrediensene til fyllet med en ballongvisp. Det skal bli nokså tyntflytende. Hell fyllet over mørdeigsbunnen i langpannen.

Ha alle ingrediensene til smuldretoppingen i en food processor med hakkekniv. Akkurat som med mørdeigsbunnen, kjøres ingrediensene sammen til smøret smuldrer seg. Klem deigen sammen med fingrene. Smuldre den så over fyllet i langpannen slik at du dekker over fyllet i et så jevnt lag som mulig (men vaniljefyllet vil fortsatt synes innimellom deigklumpene).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald før den deles i firkanter.

Tips

♥ Ikke bli skremt av mengden vaniljesukker i fyllet. Husk at vaniljesukker ikke er så veldig mye sterkere enn melis, så selv om 0,5 dl høres mye ut, i tillegg til at det til sammen skal være 4 ss vaniljesukker i deigen, blir det ikke for sterkt. Tvert imot er det nettopp dette som gir kaken god smak!

♥ I fyllet har jeg brukt 3 dl seterrømme og 3 dl crème fraîche. Du kan i stedet bruke 6 dl av enten bare seterrømme eller crème fraîche. I den svenske oppskriften brukes det 6 dl kesam.

♥ Som du ser er det akkurat samme deig til bunnen og toppen av kaken. Hvis du vil, kan du kjøre alle ingrediensene til både bunn og toppen sammen i food processoren og så dele deigen i to. Jeg foretrekker å gjøre det i to omganger både fordi jeg ikke har så stor food processor og fordi jeg vil være sikker på at jeg bruker like mye deig i bunnen som på toppen.

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

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